OVEN WITH **GRILL**

(GB) (IE) (CY) **OVEN WITH GRILL**
Operating instructions

(FI) **GRILLIUUNI**
Käyttöohje

(SE) (FI) **GRILL- OCH BAKUGN**
Bruksanvisning

(DK) **GRILL- OG BAGEAUTOMAT**
Betjeningsvejledning

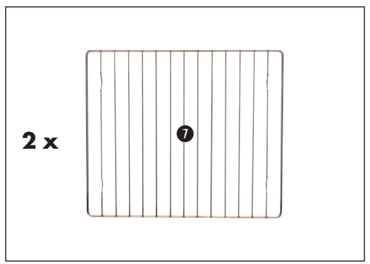
(NO) **STEKEOVN**
Bruksanvisning

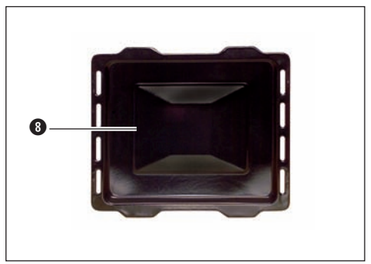
(GR) (CY) **ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΓΚΡΙΛ**
Οδηγίες χρήσης

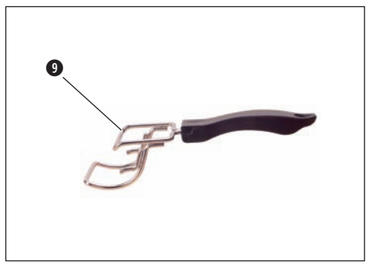
(DE) (AT) **GRILL- UND BACKAUTOMAT**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH1139-01/08-V3

bifinett
1
2
3
4
5
6


2 x
7


8


9

CONTENT PAGE

Safety information 2

Intended us 3

Items supplied 3

Setup 3

Description 4

Preparation for use 4

Switching off and transportation 5

Switching off 5

Transporting 5

Operation 5

Grilling and baking 5

Grilling and baking with circulating air 6

Tips for preparation and recipes 6

Muffins 6

Hawaii toast 7

Baking deep-frozen pizza 7

Biscuits 7

Rolls 7

Meringue 8

Cleaning 8

Technical data 9

Troubleshooting 9

Disposal 10

Warranty & Service 10

Importer 11

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

OVEN WITH GRILL
KH 1139

Safety information

⚠ *Important! Danger!*

- Do not leave the appliance unattended when it is in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised in order to make sure that they do not play with the device.
- You may not open the housing of the appliance or carry out any repairs. Should you do so, the safety concept of the device may be compromised and the warranty becomes void. Arrange for defects on the appliance to be repaired only by the dealer or authorised specialists.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Ensure that fluids cannot permeate into the housing of the appliance. Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. Additionally, DO NOT place fluid-filled receptacles such as flower vases on the appliance. This would increase the risk of fire and of receiving an electric shock! Should liquids permeate into the housing, unplug the appliance immediately and arrange for it to be repaired by a qualified technician.
- When the appliance is in use ensure that there are no easily inflammable materials close to it (e.g. dishcloths, oven cloths, etc.).
  NEVER dry out textiles or other objects on or above the appliance.
  This would increase the risk of fire!
- NEVER touch the heating rods or the viewing window when the appliance is in use, or before it has cooled down completely. Do not reach in to the cooking area when the appliance is in use. Wait until the appliance has cooled down. Otherwise, you could be burnt.

⚠ *As the housing and the viewing window in the glass door become very hot during use, you must use an oven cloth or something similar to open the oven flap. Otherwise, you could be burnt.*

- After use, allow the appliance to cool down completely before transporting it.
- NEVER grasp the appliance, power cable or power plug with wet hands. There is the risk of receiving an electric shock.
- To disconnect, always pull out the plug itself out of the power socket, do not pull the power cable.
- Do not fold or crush the power cable.
- Lay the power cable in such a way that no one can tread on or trip over it.
- Do not use extension cables.
- If you do not intend to use the appliance for an extended period, you must disconnect it from the power source. The appliance is completely free of electrical power only when you unplug it.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

Clarification of the safety warnings
In the operating instructions there are the following categories of safety warning:

⚠ *Danger!*
A warning with the word DANGER refers to possible personal physical damage.

⚠ *Important!*
A warning with the word CAUTION refers to possible property or environmental damage.

ⓘ *These warnings contain specific indications for the economic use of the appliance.*

Intended us

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. It is intended exclusively for these purposes and may only be used for them. The user is also required to pay heed to all of the information in these operating instructions, especially the safety instructions. All other uses are deemed to be improper and may result in property damage or even in personal injury. Kompernaß GmbH accepts no liability for damage caused by improper use of the appliance.

Items supplied

The package contains
- the Oven with Grill automat KH 1139
- two roasting grills
- a baking tray
- a handle for the roasting grills/baking tray
- operating instructions

Setup

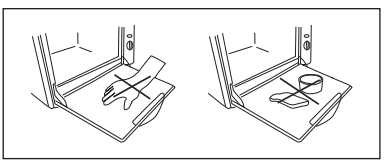
⇨ Place the appliance on a firm, level and heat-resistant surface. Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.

⚠ *Risk of fire!*
The distance between the appliance rear side and the wall should be at least 10 cm, with at least a clear 10 cm above the appliance and 5 cm to each side. For this reason the appliance may not be used, for example, in cupboards or similar. Should it be so used, there is likely to be insufficient ventilation for the appliance, increasing both the risk of fire or of it being damaged.

⚠ *Risk of fire!*
Ensure the appliance is placed on a firm, level and heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of it being damaged. Additionally, if placed on a soft upper surface, the appliance could cause permanent damage to it due to pressure indentations.

⚠ *Risk of electric shock!*
Do not place the appliance immediately adjacent to sources of water, e.g. sinks or basins, or in damp cellar areas. Otherwise, there is a risk of receiving an electric shock.

⚠ Do NOT support yourself on the glass door. Do NOT place objects on the glass door. This would cause damage to the hinges.



Description

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. The air circulation system provides for an equable and rapid distribution of heat in the appliance.

Operating Elements

❶ Temperature regulator
Stepless adjustment of the temperature from 100° C to 250° C

❷ Function switch for
OFF,
Upper heat,
Lower heat,
Upper and lower heat

❸ Control lamp (Power)
Glows during operation

❹ Time switch
Adjustment of the required baking/grilling time from 0 – 60 min.

❺ Rocker switch for air circulation

❻ Glass door with handle

❼ Roasting grill

❽ Baking tray

❾ Handle for roasting grill/baking tray

Preparation for use

⇨ Take the electrical Oven with Grill and all accessories from the packaging.

⚠ *Risk of crush injuries!*

When opening and closing the door, do not place your fingers/hand between the door hinges. They could be crushed.

⇨ Before using the appliance for the first time, it and all of the accessories must be cleaned free of possible packaging residues. Clean the accessories with a handwarm and mild detergent solution and then dry them ab.

⇨ Wipe the appliance housing with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.

⇨ When the appliance is completely dry inside and out, insert the plug into a suitable power socket (230 V~/50 Hz).

⇨ Now switch the appliance on, without the accessories and without foodstuffs. Leave the appliance door completely open.

⇨ Select the setting 250° C with the temperature regulator ❶. Place the function switch ❷ to upper and lower heat.

⇨ Place the time switch ❹ at 15 minutes.

ⓘ *The appliance allows itself to be switched on with the time switch ❹. As soon as the time switch ❹ is set the control lamp ❸ glows.*

ⓘ *As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting them into operation. This is harmless and stops after a short time. Open a window and provide for sufficient ventilation.*

⇨ When the appliance has switched itself off automatically, place the function switch ❷ to OFF .

⇨ Remove the plug from the power socket and wait until the appliance has cooled itself down.

⇨ Then clean the grill and baking area with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.

Switching off and transportation

Switching off

⇨ Place the function switch ❷ and the time switch ❹ at OFF. Unplug the power plug from the socket.

Transporting

⇨ If you wish to transport the appliance, first allow it to cool down.

⇨ Remove the plug from the power socket.

⇨ Wrap the power cable around the retaining hooks on the rear of the appliance.

Operation

Grilling and baking

⇨ Remove the roasting grill ❼ and baking tray ❽ from the appliance. If required, cover these with baking paper resp. smear the baking tray ❽ with butter or oil.

⇨ Allow the appliance to heat up for ca. 10 minutes (dependant on the setting) to the required temperature:

- Select the required temperature with the temperature regulator ❶.
- For grilling, you must always select the highest temperature setting (250° C).
- Then, select with the function switch ❷ either upper heat (e.g. for toppings), lower heat (e.g. for cakes) or upper and lower heat (e.g. for Pizza). If you want to grill, always select the setting upper heat with the function switch ❷.
- With the time switch ❹ set the pre-heat time (ca. 10 minutes).
- Close the glass door ❻.

⇨ When the warm-up period is finished, place the foodstuffs on the roasting grill ❼ resp. the baking tray ❽ and slide it in on one of the runners. Ensure that there is sufficient space between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

ⓘ *The most uniform baking results are obtained when the baking tray ❽ resp. the roasting grill ❼ are placed on the central runner and the air circulation is switched on.*

⇨ Close the glass door ❻ before starting the grill or baking process.

ⓘ *If you are cooking especially fatty foodstuffs, an increased smoke development can occur. In this case, do not close the glass door ❻ completely, instead, allow it to be slightly open: If you carefully push the door to, it comes into this position shortly before closing.*

⇨ Adjust the time switch ❹ to the required grilling or baking time.

The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

⇨ If the cooking time for the foodstuff amounts to less than 25 minutes, first of all place the time switch ❹ at 60 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp ❸ indicates that your Oven with Grill is switched on. The switch of the time switch ❹ now rotates itself anti-clockwise towards OFF.

ⓘ *When your Oven with Grill has reached the set temperature, the heating elements switch themselves off at intervals, to ensure that the temperature is maintained.*

⇨ The appliance switches itself off automatically on completion of the programmed time. If you wish to switch the appliance off prematurely, turn the time switch ❹ back to OFF. Place the function switch ❷ at the position OFF and remove the plug from the power socket.

You will hear a signal sound and the control lamp ❸ extinguishes.

ⓘ *After the appliance has switched itself off, the time switch ❹ can continue to run for a short period.*

⇨ To remove the roasting grill ❼ resp. baking tray ❽, ALWAYS use the provided handle ❾. To lift the roasting grill ❼ out, you must engage the small hook of the handle ❾ in the grill from above. To lift the baking tray ❽ out of the appliance, the large hooks of the handle ❾ must engage with the front edge of the baking tray ❽.

⇨ After grilling or baking, place the function switch ❷ in the position OFF. Remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before cleaning it or switching it back on.

Grilling and baking with circulating air

As a general rule, if you are baking or grilling with air circulation vou can dispense with a pre-heating of the cooking space. When using air circulation, cooking and browning results are more equable and you can also fit the Oven with Grill with a baking tray and two roasting grills at the same time.

Take note of the instructions given in the recipes when using air circulation.

⇨ Press the rocker switch ❺ for air circulation until it engages in position "1".

The aerator in the grill and baking space starts to rotate.
The methods of operation are then the same as for grilling and baking without air circulation.

Tips for preparation and recipes

In this chapter we provide you with various examples for the preparation of foods. These examples are recommendations. The preparation periods can vary.

ⓘ *Take note of the preparation details given on the packaging of the foodstuff .*

Muffins

Ingredients for four people:

- 1 Cup of flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- 1 Egg
- 1 Tablespoon of melted butter
- 1 Cup of milk
- 3 Tablespoons of sugar
- Salt
- for variations, additionally nuts, chopped bananas or chocolate flakes

Preparation:

⇨ Mix together in a bowl, slowly and one after the other, the flour, baking powder, egg, milk, salt and sugar.
⇨ Melt the butter in a pan and mix it into the pastry.
⇨ Subject to taste, blend in the nuts, chocolate flakes or chopped bananas.
⇨ Place the mixture into typical muffin moulds and bake at 200° C with upper heat and air circulation for about 15 minutes.

Hawaii toast

Ingredients for 4 toasts:

- 4 Slices of toast
- 1 – 2 Tablespoons of remoulade
- 120 g cooked ham
- 1/2 Tin of pineapples
- 4 Slices of cheese for melting
- Curry

Preparation:

⇨ Toast the toast slices.
⇨ Spread the remoulade thinly over the toasts and lay the slices of cooked ham on them.
⇨ Lay one slice of pineapple on each of the garnished toasts.
⇨ Spice with curry.
⇨ Then place a slice of cheese over each of the pineapple slices.
⇨ Lay the Hawaii toasts on the roasting grill ❼ and bake for ca. 8 minutes on the middle runner with upper heat and air circulation.

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

⇨ Place the roasting grill ❼ on the middle runner in the cooking area.
⇨ Lay the deep-frozen pizza without packaging onto the roasting grill ❼.
⇨ Bake the pizza with upper and lower heating and switched on air circulation for ca. 20 minutes.
⇨ Take heed of the details given on the packaging.

Biscuits

Ingredients:

- 125 g butter
- 125 g sugar
- 1 Packet of vanilla sugar
- 1 Pinch of salt
- 1 Egg
- 1 Egg white
- 250 g Plain flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- Scraped peel of half a lemon

Preparation:

⇨ Beat the butter until foamy.
⇨ Add the sugar, vanilla sugar, lemon peel and the eggs.
⇨ Mix together the flour, baking powder and salt, then blend them into the mixture with a mixing spoon.
⇨ Allow the pastry to stand for ca. 10 minutes.
⇨ Bring the pastry into the desired shape, e.g. with the assistance of a mincer, biscuit shaper or a shaping bag with nozzle.
⇨ Place the biscuits onto the baking tray ❽, this being first covered with baking paper.
⇨ Bake the biscuits in a pre-heated oven at 180° C for ca. 10 – 15 minutes until golden brown.

ⓘ *The pastry volume is sufficient for several baking trays* ❽.

Rolls

Ingredients:

- 300 g Flour (or wholemeal flour)
- good 2 Teaspoons of baking powder
- 200 g Linseeds
- 1 Egg
- 500 g Curds
- 1 Teaspoon of salt
- Subject to taste, caraway seeds, onions, cubed bacon ...

Preparation:

⇨ Knead everything together well and then shape it into small rolls.
⇨ Place the biscuits onto the baking tray ❽ this being first covered with baking paper.
⇨ Bake at approx. 180°C for approx. 30 minutes.

ⓘ *The pastry volume is sufficient for several baking trays* ❽.

Meringue

Ingredients:

- 1 Egg white
- Salt
- 45 g Sugar

Preparation:

⇨ Place the cooled egg white into a fat-free mixing bowl. It may not contain any egg yolk, otherwise the meringue will not be firm.
⇨ Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.
⇨ Add a pich of salt to taste.
⇨ Gradually add in a half of the sugar when the meringue starts to firm up.
⇨ Then beat it at the highest speed until stiff.
⇨ Add the remaining sugar. With this the meringue attains the required solidity.
⇨ Fill the meringue mixture into a squeezing bag with large star nozzles and, with a little space between them, shape rosettes, tongues and other designs on the backing tray, this being first covered with baking paper.
⇨ Pre-heat the Oven with Grill to ca. 100° C with air circulation.
⇨ Bake the meringues with air circulation at ca. 100° C for about 2 hours.

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

Cleaning

Your new electrical Oven with Grill is fitted with self-cleaning inner walls. When the Oven with Grill is in use, soiling is automatically removed.

⚠ *Risk of electric shock!*

Before you clean the Oven with Grill, you must always remove the plug from the power socket. There is a risk of receiving an electric shock!

Risk of electric shock!

When cleaning it, under no circumstances may the appliance be submersed in water. There is a risk of receiving an electric shock!

⚠ *Important!*

Do not use household detergents or sharp/pointed objects to remove soiling. . They could damge the special coatings on the inner walls of the Oven with Grill.

⇨ Should soiling occur, the Oven with Grill can be cleaned with a soft cloth lightly moistened with a mild soapy solution.
⇨ Clean the baking tray ❽ and the roasting grills ❼ in a detergent solution. Allow stubborn soiling to be softened. Rinse them off with clear water.

⚠ *Risk of electric shock!*

The Oven with Grill must be completely dry before using it again after cleaning. Therefore, after cleaning leave the appliance door open.

Technical data

Mains voltage:	230 V~/50 Hz
Nominal power:	1380 W
Capacity:	15 Litres

Troubleshooting

Symptom	Possible cause and solution
The appliance does not heat up.	Ⓐ The time switch ❹ is showing OFF. Adjust the time switch ❹ to a time greater than 0 minutes (OFF) . Ⓑ A domestic fuse is defect. Check the domestic fuses and, if necessary, renew the defective one. Ⓒ The power socket is defective. Try another wall socket. Ⓓ The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists. Ⓔ The function switch ❷ is at the position OFF.
It is not possible to switch the appliance off.	An electronic component is defective. Remove the plug from the wall socket and arrange for the appliance to be checked by specialists.

Symptom	Possible cause and solution
The aerator for the air circulation does not function.	Ⓐ The switch for air circulation ❺ is in the position "0". Move the rocker switch for air circulation to the position "1". Ⓑ The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists.
The door glass is broken or showing cracks.	Arrange for the appliance to be checked/repaired by specialists.

Should a defect not allow itself to be eliminated, please contact your dealer or the manufacturer.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, not for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. The appliance is intended for domestic use only, NOT for commercial purposes.
If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

(GB) **DES Ltd**
Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

(IE) **Irish Connection**
Harbour view
Howth
Co. Dublin
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077
Fax: 00353 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

SISÄLLYSLUETTELO SIVU

Turvallisuusohjeita 14

Määräysten mukainen käyttö 15

Toimituslaajuus 15

Pystytys 15

Kuvaus 16

Ensimmäinen käyttöönotto 16

Pois päältä kytkeminen ja kuljettaminen 17

Sammuttaminen 17

Kuljettaminen 17

Käyttö 17

Grillaaminen ja paistaminen 17

Grillaaminen ja paistaminen kiertoilmatoimintoa käyttämällä 18

Valmistusvinkkejä ja ruokaohjeita 18

Muffinssit 18

Hawaijin paahtoleipä 19

Pakastepizzan kypsentäminen 19

Pursotinpikkuleivät 19

Sämpylät 19

Marengit 20

Puhdistaminen 20

Tekniset tiedot 21

Toimintahäiriöiden korjaus 21

Hävittäminen 22

Takuu & huolto 22

Maahantuoja 23

Säilytä käsikirja myöhempää käyttöä varten. Jos myyt laitteen, anna käsikirja uudelle omistajalle!

GRILLIUUNI KH 1139

Turvallisuusohjeita

⚠ *Huomio! Vaara!*

- Älä koskaan jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä.
- Lapsia on valvottava ja on varmistettava, että he eivät leiki laitteella.
- Grilliuunin koteloa ei saa avata eikä korjata. Jos laitteen kotelo avataan itse, turvallisuutta ei voida taata eikä takuu ole voimassa. Anna viallinen grilliuuni ainoastaan jälleenmyyjän tai valtuutetun ammattilaisen korjattavaksi.
- Anna vaurioitunut verkkopistoke tai virtajohto välittömästi valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Huolehdi siitä, että grilliuunin koteloon ei pääse nestettä. Laitetta ei saa altistaa kosteudelle eikä sitä saa käyttää ulkona. Laitteen päälle ei myöskään saa asettaa mitään nestettä sisältäviä esineitä, kuten esim. maljakoita. Se voi aiheuttaa palovaaran tai sähköiskun vaaran! Mikäli laitteen koteloon pääsee jostakin syystä nestettä, laitteen verkkopistoke on irrotettava pistorasiasta ja laite on vietävä korjattavaksi.
- Grillin ympäristössä ei saa olla käytön aikana mitään helposti palavia materiaaleja (esim. astiapyyhkeitä, patalappuja jne.)
  Älä koskaan kuivata tekstiilejä tai esineitä laitteen päällä, sen yläpuolella tai sen sisällä. Se voi aiheuttaa tulipalon vaaran!
- Älä koskaan koske kuumennuspuikkoihin tai kurkistusikkunaan käytön aikana tai ennen kuin grilliuuni on jäähtynyt. Älä työnnä käsiä tai muita ruumiinosia uuniin käytön aikana.
  Odota, kunnes laite on jäähtynyt. Voit saada muuten palovammoja.

⚠ *Käytä uunin oven avaamiseen patalappua, sillä uunin kotelo ja tarkastusikkuna kuumuvat käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit saada muuten palovammoja.*

- Anna grilliuunin jäähtyä käytön jälkeen ennen sen kuljetusta.
- Älä ikinä koske laitteeseen, virtajohtoon tai -pistokkeeseen märillä käsillä. Se voi muuten aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- Irrota laite verkkovirrasta ainoastaan pistokkeesta vetämällä. Älä vedä johdosta.
- Älä taivuta tai purista sähköjohtoa.
- Sijoita verkkojohto siten, että sen päälle ei voi astua tai ettei siihen voi kompastua.
- Jatkojohdon käyttö on kiellettyä.
- Irrota grilliuuni sähköverkosta, mikäli et käytä sitä pitkään aikaan. Laite on täysin jännitteetön ainoastaan silloin, kun verkkopistoke on irrotettu sähköverkosta.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjatun järjestelmän avulla.

Turvaohjeiden selitykset
Turvaohjeet on jaoteltu käyttöohjeessa seuraaviin luokkiin:

⚠ *Vaara!*
Ohjeet, joissa käytetään sanaa VAARA, varoittavat mahdollisista henkilövahingoista.

⚠ *Huomio!*
Ohjeet, joissa käytetään sanaa HUOMIO, varoittavat mahdollisista esine- tai ympäristövahingoista.

ⓘ *Kyseiset ohjeet sisältävät grilliuunin taloudellista käyttöä koskevia erityisiä tietoja.*

Määräysten mukainen käyttö

Grilliuunia käytetään ruokien kuumentamiseen, kypsentämiseen ja grillaamiseen. Sitä saa käyttää ainoastaan kyseiseen tarkoitukseen. Käytä laitetta ainoastaan käyttöoppaassa kuvatulla tavalla. Ota erityisesti huomioon turvallisuutta koskevat ohjeet. Mikä tahansa muu käyttö on määräysten vastaista ja saattaa johtaa esine- tai henkilövahinkoihin. Kompernaß ei ota minkäänlaista vastuuta vahingoista, joita aiheutuu määräysten vastaisesta käytöstä.

Toimituslaajuus

Toimituspakkaus sisältää
- grilliuunin KH 1139
- kaksi ritilää
- paistopellin
- ritilän/pellin kahvan
- käyttöohjeen

Pystytys

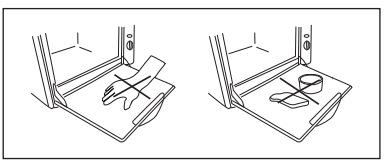
⇨ Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle. Huolehdi laitteen ympäristön riittävästä tuuletuksesta.

⚠ *Tulipalon vaara!*
Laitteen taustapuolen ja seinän väliin täytyy jäädä vähintään 10 cm leveä tila, ylöspäin vähintään 10 cm ja sivusuunnassa vähintään 5 cm kummallekin puolelle. Laitetta ei siis saa sijoittaa kaappiin tai vastaavaan paikkaan. Muuten grillin tuuletuksesta ei voida huolehtia, mikä voi aiheuttaa tulipalon tai laite voi vaurioitua.

⚠ *Tulipalon vaara!*
Aseta grilliuuni ehdottomasti tukevalle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle. Muutoin on olemassa tulipalon vaara ja laite voi vaurioitua. Lisäksi pehmeään alustaan voi jäädä pysyviä painaumajälkiä.

⚠ *Sähköiskun vaara*
Älä sijoita laitetta veden välittömään läheisyyteen, esim. pesualtaan tai pesuastioiden läheisyyteen tai kosteisiin kellarihuoneisiin. Muutoin on olemassa sähköiskun vaara.

⚠ Älä nojaa lasioveen. Älä aseta lasioven päälle esineitä. Se vaurioittaa saranoita.



Kuvaus

Grilliuunia käytetään ruokien kuumentamiseen, kypsentämiseen ja grillaamiseen. Kiertoilmatoiminnon avulla lämpö leviää tasaisesti uunin sisäpuolella.

Osat

❶ Lämpötilan säädin
Lämpötilan porrastettu säätö
100-250 °C

❷ Toimintokytkin
OFF (pois päältä),
ylälämpö,
alalämpö,
ylä- ja alalämpö

❸ Merkkivalo (Power)
Palaa käytön aikana

❹ Ajastin
Halutun paisto-/grillausajan säätö 0 – 60 min.

❺ Kiertoilman vipukytkin

❻ Lasiovi ja kahva

❼ Ritilä

❽ Paistopelti

❾ Ritilän/pellin kahva

Ensimmäinen käyttöönotto

⇨ Nosta sähköinen grilliuuni ja sen lisävarusteet kuljetuspakkauksesta.

⚠ *Puristumisvaara!*

Älä koske oven sarana-alueeseen ovea avatessasi tai sulkiessasi. Kätesi voi muuten jäädä puristuksiin.

⇨ Puhdista laite ja sen kaikki lisävarusteet mahdollisista pakkausjäämistä ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Puhdista lisävarusteet kädenlämpöisellä, miedolla saippualiuoksella ja kuivaa ne lopuksi.

⇨ Pyyhi laitteen kotelo veteen kostutetulla hieman kostealla liinalla ja kuivaa se lopuksi huolellisesti.

⇨ Sitten kun laite on sisä- ja ulkopuolelta täysin kuiva, aseta pistoke seinässä olevaan soveltuvaan pistorasiaan (230 V~/50 Hz).

⇨ Kytke laite seuraavaksi päälle ilman lisävarusteita ja ilman grillattavaa tai paistettavaa ruoka-ainetta. Anna laitteen oven olla kokonaan auki.

⇨ Säädä lämpötilan säätimellä ❶ lämpötilaksi 250 °C. Aseta toimintokytkin asentoon ❷ ylä- ja alalämmölle.

⇨ Aseta ajastimen ajaksi ❹ 15 minuuttia.

ⓘ *Laitteen voi kytkeä päälle ainoastaan ajastimella ❹. Heti kun ajastin ❹ on aktivoitu, merkkivalo syttyy palamaan ❸.*

ⓘ *Kuumentaminen voi aiheuttaa ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä lievää hajunmuodostumista, koska kuumennuselementtien pinnalla on hieman rasvaa.Se on vaaratonta ja haju häviää lyhyen ajan kuluttua. Avaa ikkuna ja huolehdi riittävästä tuuletuksesta.*

⇨ Kun laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, aseta toimintopainike ❷ asentoon OFF (pois päältä).

⇨ Irrota verkkopistoke pistorasiasta ja odota, kunnes laite on jäähtynyt.

⇨ Puhdista grilliuunin sisus lopuksi veteen kostutetulla hieman kostealla liinalla ja kuivaa se.

Pois päältä kytkeminen ja kuljettaminen

Sammuttaminen

⇨ Aseta toimintokytkin ❷ ja ajastin ❹ asentoon OFF (pois päältä). Irrota verkkopistoke pistorasiasta.

Kuljettaminen

⇨ Anna grilliuunin jäähtyä ennen kuljetusta.
⇨ Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
⇨ Kääri verkkojohto laitteen taustapuolella olevan kiinnityskoukun ympärille.

Käyttö

Grillaaminen ja paistaminen

⇨ Vedä ritilä ❼ ja pelti ❽ ulos laitteesta. Levitä niille tarvittaessa leivinpaperia tai voitele pelti ❽ voilla tai öljyllä.
⇨ Anna laitteen kuumua noin 10 minuuttia (valitusta lämpötilasta riippuen) halutun lämpötilan saavuttamiseksi:
- Valitse haluttu lämpötila lämpötilan säätimellä ❶.
- Grillikäytössä on aina valittava korkein lämpötila (250 °C).
- Valitse seuraavaksi toimintopainikkeella ❷ joko ylälämpö (esim. kuorrutettaessa), alalämpö (esim. kakuille) tai ylä- ja alalämpö (esim. pizzalle). Mikäli haluat grillata, käännä toimintopainike ❷ aina ylälämmölle.
- Aseta esilämmitysaika ajastinta ❹ käyttämällä (n. 10 minuuttia).
- Sulje lasiovi ❻.

⇨ Kun aika on kulunut, aseta grillattava tai kypsennettävä ruoka-aine ritilälle ❼ tai pellille ❽ ja työnnä se uuniin halutulle korkeudelle. Huolehdi siitä, että grillattavan tai kypsennettävän ruoka-aineen ja laitteen sisäseinien ja kuumennuselementtien väliin jää riittävä väli.

ⓘ *Tasaisimman kypsennystuloksen saa aikaan työntämällä pellin ❽ tai ritilän ❼ keskitasolle ja käyttämällä kiertoilmatoimintoa.*

⇨ Sulje lasiovi ❻ ennen grillaamisen tai paistamisen aloittamista.

ⓘ *Mikäli valmistat erityisen rasvapitoisia ruokia, savua voi muodostua tavallista enemmän. Älä sulje lasiovea ❻ siinä tapauksessa aivan kokonaan, vaan jätä se hieman raolleen: Kun laitat oven varovasti kiinni, se kiinnittyy juuri ennen sulkeutumista kyseiseen asentoon.*

⇨ Aseta ajastimella ❹ haluttu grillaus- tai paistoaika.

Pisin mahdollinen grillaus- tai paistoaika on 60 minuuttia.

⇨ Mikäli grillattavan tai paistettavan ruoka-aineen kypsennysaika on alle 25 minuuttia, aseta ajastin ❹ ensin 60 minuutiksi ja sen jälkeen takaisin halutuksi grilllaus- tai paistoajaksi.

Merkkivalo ❸ osoittaa grilliuunin olevan päällä. Ajastimen ❹ kytkin liikkuu nyt vastapäivään asentoa OFF (nolla) kohti.

ⓘ *Kun grilliuunin haluttu lämpötila on saavutettu, kuumennuselementit kytketään ajoittain pois päältä valitun lämpötilan ylläpitämiseksi.*

⇨ Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä asetetun ajan kuluttua. Mikäli haluat kytkeä laitteen ennenaikaisesti pois päältä, käännä ajastin ❹ takaisin asentoon OFF. Aseta toimintokytkin ❷ asentoon OFF ja irrota verkkopistoke pistorasiasta.

Laitteesta kuuluu kilahtava ääni, ja merkkivalo ❸ sammuu.

ⓘ *Ajastin ❹ voi olla vielä jonkin aikaa toiminnassa laitteen pois päältä kytkeytymisen jälkeen.*

⇨ Käytä ritilän ❼ tai pellin ❽ ulosvetämiseen aina mukana toimitettua kahvaa ❾. Jos haluat nostaa ritilän ❼ ulos, kahvan ❾ pienet koukut on kiinnitettävä ylhäältä päin ritilään. Jos haluat nostaa pellin ❽ ulos laitteesta, kahvan ❾ suuret koukut on kiinnitettävä pellin ❽ etureunaan.

⇨ Aseta toimintokytkin ❷ grillaamisen tai paistamisen jälkeen asentoon OFF (pois päältä). Irrota verkkopistoke pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistusta tai ennen kuin sitä käytetään uudelleen.

Grillaaminen ja paistaminen kiertoilmatoimintoa käyttämällä

Mikäli käytät grillaamiseen tai paistamiseen kiertoilmatoimintoa, uunia ei yleensä tarvitse esilämmittää. Kypsennys- ja ruskistumistulos on tasaisempi käytettäessä kiertoilmatoimintoa, ja grilliuuniin voidaan laittaa yhtäaikaa pelti ja kaksi ritilää.

Ota huomioon ruokaohjeiden kiertoilmalla kypsentämisestä annetut ohjeet.

⇨ Paina kiertoilman vipukytkintä ❺, kunnes se kiinnittyy asentoon "1".

Uunin paistotilassa oleva tuuletin on päällä. Grilliuunia käytetään muuten samoin kuin grillattaessa tai paistettaessa ilman kiertoilmatoimintoa.

Valmistusvinkkejä ja ruokaohjeita

Tämä luku sisältää useita esimerkkejä ruokien kypsentämisestä. Esimerkit ovat suosituksia. Valmistusajat voivat poiketa esimerkkien ajoista.

ⓘ *Noudata ruoka-aineiden pakkausten valmistusohjeita.*

Muffinssit

Tarvikkeet neljälle hengelle:

- 1 kupillinen jauhoja
- 1 teelusikallinen leivinjauhetta
- 1 kananmuna
- 1 ruokalusikallinen voisulaa
- 1 kupillinen maitoa
- 3 rkl sokeria
- suolaa
- lisäksi pähkinöitä, hienonnettua banaania tai suklaalastuja eri makuvaihtoehdoista riippuen

Valmistus:

⇨ Sekoita kulhossa jauhot, leivinjauhe, kananmuna, maito, suola ja sokeri hitaasti peräkkäin.
⇨ Sulata voi kattilassa ja sekoita se taikinaan.
⇨ Sekoita taikinaan makuvaihtoehdosta riippuen pähkinöitä, suklaalastuja tai hienonnettua banaania.
⇨ Jaa valmis taikina muffinssivuokiin ja paista muffinsseja 200 °C:ssa (ylälämpö ja kiertoilma) noin 15 minuuttia.

Hawaijin paahtoleipä

Ainekset 4 leipään:

- 4 siivua paahtoleipää
- 1 – 2 ruokalusikallista remoulade-kastiketta
- 120 g keittokinkkua
- 1/2 purkillinen ananasta
- 4 siivua juustoa kuorrutusta varten
- curryä

Valmistus:

⇨ Esipaahda paahtoleipäsiivut.
⇨ Levitä päälle lopuksi remoulade-kastiketta ja keittokinkkua.
⇨ Aseta jokaiselle leivälle siivu ananasta.
⇨ Mausta curryllä.
⇨ Aseta jokaiselle leivälle ananaksen päälle siivu juustoa.
⇨ Aseta leivät ritilälle ❼ ja paista leipiä grilliuunissa keskitasolla ylälämmöllä ja kiertoilmalla noin 8 minuuttia.

Pakastepizzan kypsentäminen

Valmistus:

⇨ Työnnä ritilä ❼ uunin paistotilan keskitasolle.
⇨ Aseta pakastepizza ilman pakkausta ritilälle ❼.
⇨ Paista pizzaa noin 20 minuuttia ylä- ja alalämmöllä kiertoilmatoiminnon ollessa kytkettynä päälle.
⇨ Noudata pakkauksen ohjeita.

Pursotinpikkuleivät

Ainekset:

- 125 g voita
- 125 g sokeria
- 1-2 teelusikallista vanilliinisokeria
- 1 hyppysellinen suolaa
- 1 kananmuna
- 1 munanvalkuainen
- 250 g jauhoja (karkeustyyppi 405)
- 1 teelusikallinen leivinjauhetta
- puolikkaan sitruunan raastettu kuori

Valmistus:

⇨ Vatkaa voi vaahdoksi.
⇨ Lisää voihin sokeri, vanilliinisokeri, sitruunan kuori ja kananmunat.
⇨ Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola keskenään, ja lisää seos taikinaan lastalla sekoittaen.
⇨ Anna taikinan levätä n. 10 minuuttia.
⇨ Muotoile taikinasta halutun muotoisia pikkuleipiä, esim. lihamyllyä, muotteja tai pursotinta käyttämällä.
⇨ Aseta pursotinpikkuleivät leivinpaperilla vuoratulle pellille ❽.
⇨ Paista pursotinpikkuleipiä esilämmitetyssä uunissa 180 °C:ssa n. 10 – 15 minuuttia, kunnes pikkuleivät ovat kullankeltaisia.

ⓘ *Taikinamäärästä tulee useampi pellillinen* ❽.

Sämpylät

Ainekset:

- 300 g jauhoja (tai täysjyväjauhoja)
- reilut 2 teelusikallista leivinjauhetta
- 200 g pellavansiemeniä
- 1 kananmuna
- 500 g rahkaa
- 1 teelusikallinen suolaa
- mausta riippuen kuminaa, sipulia, pekonia...

Valmistus:

⇨ Sekoita kaikki ainekset huolellisesti taikinaksi, ja muotoile taikinasta pieniä sämpylöitä.

⇨ Aseta sämpylät leivinpaperilla vuoratulle pellille ❽.

⇨ Paista 180 °C:ssa noin 30 minuuttia.

ⓘ *Taikinamäärästä tulee useampi pellillinen sämpylöitä.* ❽.

Marengit

Ainekset:

- 1 munanvalkuainen
- suolaa
- 45 g sokeria

Valmistus:

⇨ Kaada viileässä jäähdytetty valkuainen rasvattomaan kulhoon. Valkuaiseen ei saa sekoittua keltuaista, koska valkuainen ei muuten kovetu.

⇨ Vatkaa valkuaista hitaalla nopeudella, jotta valkuaismassaan ei muodostu suuria kuplia.

⇨ Mausta hyppysellisellä suolaa.

⇨ Kun valkuaismassa alkaa kovettua, lisää vähitellen puolet sokerista.

⇨ Vatkaa valkuaismassa kovaksi suurimmalla teholla.

⇨ Lisää loppu sokeri. Näin marenkimassasta tulee riittävän kovaa.

⇨ Täytä valkuaismassa pursotinpussiin, jossa on suuri aukko. Pursota valkuaismassasta rusetteja, ovaalin muotoisia tai muita kuvioita leivinpaperilla vuoratulle pellille lähelle toisiaan.

⇨ Esilämmitä grilliuuni noin 100 °C:een lämpötilaan kiertoilmatoimintoa käyttäen.

⇨ Paista marenkeja keskitasolla noin 100 °C:een lämpötilassa kiertoilmatoimintoa käyttäen noin 2 tuntia.

Takuu ei kata reseptejä. Kaikki ruoka-aines- ja valmistustiedot ovat ohjearvoja. Täydennä näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisilla kokemuksillasi. Toivotamme sinulle mukavia ruoanlaittohetkiä ja hyvää ruokahalua.

Puhdistaminen

Grilliuunissa on itsestään puhdistuvat sisäseinät. Lika poistetaan automaattisesti grilliuunin käytön aikana.

⚠ *Sähköiskun vaara!*

Verkkopistoke on aina irrotettava pistorasiasta ennen grilliuunin puhdistamista. On olemassa sähköiskun vaara!

Sähköiskun vaara!

Älä koskaan upota laitetta puhdistuksen aikana veteen. ***On olemassa sähköiskun vaara!***

⚠ *Huomio!*

Älä käytä lian puhdistamiseen kotitalouspuhdistusaineita tai teräviä esineitä. Ne voivat vahingoittaa grilliuunia ja sen erikoispinnoitettuja sisäseiniä.

⇨ Mikäli seinät ovat kuitenkin päässeet likaantumaan, grilliuunin voi puhdistaa pehmeällä liinalla, joka on kastettu mietoon saippualiuokseen.

⇨ Puhdista pelti ❽ ja ritilät ❼ vedellä laimennetulla käsinpesutiskiaineella. Liota pinttynyt lika pois. Huuhtele tiskiainejäämät pois puhtaalla vedellä.

⚠ *Sähköiskun vaara!*

Laitteen tulee olla täysin kuiva, ennen kuin sen voi ottaa jälleen käyttöön puhdistuksen jälkeen. Jätä laitteen ovi auki puhdistuksen jälkeen.

Tekniset tiedot

Verkkojännite:	230 V~/50 Hz
Nimellisteho:	1380 W
Sisätilavuus:	15 litraa

Toimintahäiriöiden korjaus

Oire	Mahdollinen syy ja toimenpide
Grilliuuni ei kuumene.	Ⓐ Ajastin ❹ on asetettu asentoon OFF. Aseta ajastimeen ❹ aika, joka on suurempi kuin 0 minuuttia (OFF) . Ⓑ Kotitalouden sulake on viallinen. Tarkasta sulakkeet ja vaihda tarvittaessa. Ⓒ Pistorasia on viallinen. Kokeile toista pistorasiaa. Ⓓ Grilliuunissa voi olla vika. Anna grilliuuni valtuutetun ammattilaisen tarkistettavaksi. Ⓔ Toimintokytkin ❷ on asennossa OFF.
Grilliuunia ei voi kytkeä pois päältä.	Sähköisessä rakenneosassa on vikaa. Irrota verkkolaite sähköverkosta, ja anna grilliuuni valtuutetun ammattilaisen tarkistettavaksi.

Oire	Mahdollinen syy ja toimenpide
Kiertoilmatoiminnon tuuletin ei toimi.	Ⓐ Kiertoilmatoiminnon kytkin ❺ on asennossa "0". Aseta kiertoilmatoiminnon vipukytkin asentoon "1". Ⓑ Grilliuuni voi olla rikki. Anna grilliuuni valtuutetun ammattilaisen tarkistettavaksi.
Oven lasi on rikki tai siinä on halkeamia.	Anna grilliuuni valtuutetun ammattilaisen korjattavaksi.

Mikäli toimintahäiriötä ei saada poistettua, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valmistajaan.

Hävittäminen

Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukainen.

Anna laite hyväksytyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi.
Noudata voimassa olevia määräyksiä.
Ota epävarmoissa tilanteissa yhteyttä jätelaitokseen.

Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Takuu & huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti tositteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseenne. Vain näin voidaan taata tuotteen maksuton lähettäminen huoltoon.
Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön. Tuotetta ei siten saa käyttää ammatillisiin tarkoituksiin. Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

(FI) **Kompernass Service Suomi**
Petäjäksentie 19
FIN - 26100 Rauma
Tel.: 02 822 28 87
Fax: 010 293 02 63
e-mail: support.fi@kompernass.com

Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

INNEHÅLLSFÖRTECKNING SIDAN

Säkerhetsanvisningar 26

Föreskriven användning 27

Leveransens omfattning 27

Uppställning 27

Produktbeskrivning 28

Första användningen 28

Avstängning och transport 29

Stänga av ugnen....29

Transportera ugnen....29

Användning 29

Grilla och baka....29

Grilla och baka med omluft....30

Tillagningstipps och recept 30

Muffins....30

Hawaiitoast....31

Baka djupfryst pizza....31

Spritskakor....31

Frallor....31

Baiser....32

Rengöring 32

Tekniska data 33

Åtgärda fel 33

Omhändertagande 34

Garanti & Service 34

Importör 35

Spara den här anvisningen för senare frågor – och överlämna den tillsammans med apparaten om du överlåter den till någon annan person!

GRILL- OCH BAKUGN KH 1139

Säkerhetsanvisningar

⚠ *OBS! Fara!*

- Lämna aldrig ugnen helt utan tillsyn när den används.
- Låt aldrig personer (inklusive barn) som av fysiska, sensoriska eller mentala skäl eller på grund av bristande erfarenhet och kunskap inte kan använda ugnen på ett säkert sätt använda den här ugnen utan att de övervakas eller tidigare har instruerats av någon ansvarig person.
- Håll uppsikt över barnen så att de inte leker med ugnen.
- Grill- och bakugnens hölje får inte öppnas eller lagas. Gör du det kan vi inte garantera säkerheten och garantin förlorar sin giltighet. Trasiga grill- och bakugnar skall bara lagas av försäljaren eller auktoriserad fackpersonal.
- Skadade kontakter och strömsladdar skall omedelbart bytas ut av auktoriserad fackpersonal eller vår kundtjänst för att undvika risken för skador.
- Inga vätskor får hamna innanför höljet för grill- och bakugnen. Ugnen får inte utsättas för fukt och inte användas utomhus. Ytterligare får inga med vätskor fyllda föremål som t.ex. vaser placeras på ugnen. Risk för brand och elektriska stötar föreligger! Om vätskor ändå skulle hamna innaför höljet skall kontakten omedelbart dras ut ur vägguttaget och ugnen skall lämnas in för reparation.
- Under användningen får inga lätt antändliga material befinna sig inom grill- och bakugnens omedelbara närhet (t.ex. kökshanddukar, grytlappar osv.).
  Textilier och föremål får inte torkas på, ovan eller i ugnen. Brandrisk!
- Värmestavarna och siktfönstret får aldrig vidröras under driften eller innan grill- och bakugnen har svalnat. Stoppa inte in handen i grill- och bakugnen under driften. Vänta tills ugnen har svalnat. I annat fall föreligger risk för brännskador.

⚠ *Eftersom höljet och glasdörrens siktfönster blir mycket varma under driften skall en grytlapp e. dyl. användas för att öppna ugnsluckan. I annat fall föreligger risk för brännskador.*

- Låt grill- och bakugnen svalna efter användningen innan den transporteras.
- Ta aldrig i ugnen, kabeln eller kontakten med våta händer. Då finns risk för elstötar!
- Håll alltid i kontakten när du drar ut den ur uttaget, dra inte i själva kabeln.
- Nätkabeln får inte veckas eller klämmas.
- Lägg elkabeln så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- Du får inte använda någon förlängningskabel.
- När grill- och bakugnen inte används under längre tid skall den skiljas från elnätet. Den är endast helt strömfri när kontakten dragits ut ur uttaget.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra ugnen.

Förklaring av säkerhetsanvisningarna
I bruksanvisningen finns de följande kategorier av säkerhetsanvisningar:

⚠ *Fara!*
Varningar med ordet FARA varnar för eventuella personskador.

⚠ *OBS!*
Varningar med ordet OBS varnar för eventuella sak- eller miljöskador.

ⓘ *Dessa varningar innehåller särskilda informationer för grill- och bakugnens ekonomiska användning.*

Föreskriven användning

Grill- och bakugnen är avsedd för värmning, tillagning och grillning av maträtter. Den är endast avsedd för dessa ändamål och får bara användas för det. Till rätt användning hör också att läsa och följa anvisningarna i denna bruksanvinsing, i synnerhet säkerhetsanvisningarna. All övrig användning räknas som ej föreskriven och kan medföra sak- och i värsta fall personskador. Kompernaß tar inget ansvar för skador som uppstår genom otillåten användning.

Leveransens omfattning

Förpackningen innehåller
- Grill- och bakugnen KH 1139
- två galler
- en bakplåt
- ett handtag för galler/bakplåt
- Bruksanvisning

Uppställning

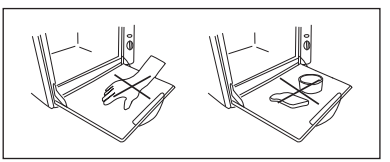
⇨ Placera ugnen på ett fast, plant och värmetåligt underlag. Säkerställ tillfredsställande ventilation kring ugnen.

⚠ *Brandrisk!*
Avståndet mellan ugnens baksida och väggen bör vara minst 10cm, uppåt minst 10cm och åt sidorna 5cm vardera. Därför får ugnen inte placeras i t.ex. skåp o dyl. Då är ventilationen kring grill- och bakugnen otillräcklig och risk för brand eller skador på ugnen föreligger.

⚠ *Brandrisk!*
Grill- och bakugnen måste placeras på ett fast, plant och värmetåligt underlag. I annat fall föreligger risk för brand och skador på ugnen. Därutöver kan permanenta märken lämnas i ett mjukt underlag.

⚠ *Risk för elstöt!*
Ugnen får inte placeras i omdelbar närhet till vatten t.ex. vid tvättfat eller i fuktiga källarutrymmen. I annat fall föreligger risken för strömstötar.

⚠ Stötta Dig inte mot glasdörren. Placera inga föremål på glasdörren. Det skulle skada gångjärnen.



Produktbeschrivning

Grill- och bakugnen är avsedd för värmning, tillagning och grillning av maträtter. Omluftfunktionen garanterar en jämn och snabb fördelning av värmen i ugnen.

Kontrollelement

❶ Temperaturväljare
Steglös inställning av temperaturen mellan 100° C och 250° C

❷ Funktionsbrytare för
OFF (Från),
Ovanvärme,
Undervärme,
Under- och ovanvärme

❸ Kontrolllampa (Power)
Lyser under driften

❹ Timer
Inställning av den önskade baknings-/grilltiden mellan 0 och60 min.

❺ Tippbrytare för omluft

❻ Glasdörr med handtag

❼ Galler

❽ Bakplåt

❾ Handtag för galler/bakplåt

Första användningen

⇨ Packa upp grill- och bakugnen och alla tillbehör från transportförpackningen.

⚠ *Risk för klämskador!*

Stoppa inte in fingrar i gångjärnen när dörren öppnas eller stängs. De skulle leda till klämskador på handen.

⇨ Innan den första användningen skall ugnen och alla tillbehören rengöras från eventuella förpackningsrester. Alla tillbehören skall rengöras med en ljummen, mild tvållösning och torkas sedan.

⇨ Ugnens hölje skall torkas av med en lätt fuktad trasa och sedan torkas noggrant.

⇨ När ugnens in- och utsida är helt torra skall kontakten sättas i ett lämpligt vägguttag (230 V~/ 50 Hz).

⇨ Starta ugnen utan ilagd tillbehör och utan grill- eller bakgods. Låt ugnens dörr vara helt öppen.

⇨ Välj ❶ 250° C på temperaturväljaren. Ställ funktionsbrytaren ❷ på ovan- och undervärme.

⇨ Ställ timern ❹ på 15 minuter.

ⓘ *Ugnen kan bara startas via timern ❹. När timern ❹ har ställts in, tänds kontrolllampan ❸.*

ⓘ *Eftersom värmeelementen är lite smorda kan viss lukt uppstå vid denna första användningen. Det är helt ofarligt och lukten försvinner efter en liten stund. Öppna fönstret och ordna tillräcklig ventilation.*

⇨ När ugnen automatiskt har stängts av, ställs funktionsbrytaren ❷ på OFF (Från).

⇨ Dra ut kontakten ur vägguttaget och vänta tills ugnen har svalnat.

⇨ Rengör sedan grill- och bakutrymmet med en lätt fuktad trasa och torka det därefter.

Avstängning och transport

Stänga av ugnen

⇨ Ställ funktionsbrytaren ❷ och timern ❹ på OFF (Från). Dra ut kontakten ur vägguttaget

Transportera ugnen

⇨ När grill- och bakugnen skall transporteras skall den svalna först.
⇨ Dra ut kontakten ur vägguttaget.
⇨ Linda kabeln rund krokarna på ugnens baksida.

Användning

Grilla och baka

⇨ Ta ut gallret ❼ och bakplåten ❽ ur ugnen. Lägg bakplåtspapper på dessa resp. smörj in bakplåten ❽ med smörj eller olja.
⇨ Låt ugnen under ca 10 minuter (beroende på temperaturinställning) komma upp till den önskade temperaturen:
- Välj den önskade temperaturen med temperaturväljaren ❶.
- För grillning skall alltid den högsta temperaturen (250° C) väljas.
- Välj sedan på funktionsbrytaren ❷ mellan ovanvärme (t.ex för gratinering), undervärme (t.ex. för kakor) eller ovan- och undervärme (t.ex. för pizza). För grillning skall funktionsbrytaren ❷ alltid ställas på ovanvärme.
- Ställ in uppvärmningstiden på timern ❹ (ca 10 minuter).
- Stäng sedan glasdörren ❻.

⇨ När tiden har gått läggs grill- resp. bakgodset på gallret ❼ resp. på bakplåten ❽ och skjuts in på en skena. Kontrollera att grill- resp. bakgodset har tillräcklig avstånd till inneväggarna och ugnens värmeelement.

ⓘ *De jämnaste bakresultaten nås när bakplåten ❽ resp. gallret ❼ skjuts in på den mellersta skenan och omluften sätts på.*

⇨ Stäng glasdörren ❻, innan grillningen eller bakningen startas.

ⓘ *Vid tillagning av särskild fetthaltiga rätter kan ökad rökutveckling uppstå. I så fall skall glasdörren ❻ inte stängas helt men lämnas öppen lite: Om dörren dras igen försiktig fastnar den i denna position direkt innan stängningen.*

⇨ Ställ på timern ❹ in den önskade grill- resp. bakningstiden.

Den maximala grill- resp. bakningstiden är 60 minuter.

⇨ Om grillnings eller bakningstiden är mindre än 25 minuter skall timern ❹ först ställas på 60 minuter och sedan vridas tillbaka till den önskade grill- resp. bakningstiden.

Kontrolllampan ❸ indikerar att grill- och bakugnen har slagits till. Timerns brytare ❹ rör sig motsols mot OFF (Noll).

ⓘ *När Din grill- och bakugn har nådd den inställda temperaturen stängs värmelementen av under en tid för att hålla den inställda temperaturen.*

⇨ Efter den föreinställda tiden stängs ugnen automatiskt av. För att stänga av ugnen i förtid vrids timern ❹ tillbaka till OFF. Ställ funktionsbrytaren ❷ i positionen OFF och dra ut kontakten ur väggguttaget.

Ett pingande ljud hörs och kontrolllampan ❸ slocknar.

ⓘ *När ugnen har stängts av kan timern ❹ ändå löpa vidare under en kortare tid.*

⇨ Använd alltid det medföljande handtaget 9 för att dra ut gallret ❼ resp. bakplåten ❽. För att lyfta ut gallret ❼ skall handtagets små krokar ❾ uppifrån häktas i gallret. För att lyfta ut bakplåten ❽ ur ugnen skall handtagets stora krokar ❾ häktas i bakplåtens främre kant ❽.

⇨ Efter grillningen eller bakningen ställs funktionsbrytaren ❷ på OFF (Från). Dra ut kontakten ur vägguttaget. Låt ugnen svalna innan den rengörs eller används igen.

Grilla och baka med omluft

Vid bakning eller grillning med omluft behövs som regel ingen uppvärmning av grill- och bakningsutrymmet. Tillagnings- och bryningsresultatet är jämnare när omluften används och grill- och bakugnen kan matas med en bakplåt och två galler samtidigt.

Observera receptens tillagningsanvisningarna vid användning av omluft.

⇨ Tryck på tippbrytaren ❺ för omluften tills den fastnar i positionen "1".

Fläkten i grill- och bakningsutrymmet körs.
Den övriga manövreringen motsvarar grillning och bakning utan omluft.

Tillagningstipps och recept

I den kapiteln ger vi exempel för tillagning av några rätter. Dessa exempel är rekommendationer. Tillagningstiderna kan variera.

ⓘ *Observera tillagningsanvisningarna på livsmedlets förpackning.*

Muffins

Ingredienser för fyra portioner:

- 1 kopp mjöl
- 1 tesked bakpulver
- 1 ägg
- 1 matsked smält smör
- 1 kopp mjölk
- 3 matskedar socker
- salt
- för olika varianter ytterligare nötter, mosade bananer eller chokladflingor

Tillagning:

⇨ Blanda i en skål mjöl, bakpulver, ägg, mjölk, salt och socker långsamt med varandra.
⇨ Smält smöret i en kastrull och rör ned det i degen.
⇨ Beroende på önskad smak blandas nötter, chokladflingor eller mosade bananer i.
⇨ Häll den färdiga degen i vanliga muffinsformar och grädda i 200° C med ovanvärme och omluft under ca 15 minuter.

Hawaiitoast

Ingredienser för 4 toast:

- 4 skivor toast
- 1 – 2 matskedar remoulad
- 120 g kokt skinka
- 1/2 burk ananas
- 4 skivor ost för gratinering
- Curry

Tillagning:

⇨ Förerosta toastskivorna.
⇨ Stryk sedan på ett tunnt lager med remoulad och lägg på kokt skinka.
⇨ Lägg en skiva ananas på varje toast.
⇨ Krydda med curry.
⇨ Lägg sedan en skiva ost på vardera ananas.
⇨ Lägg hawaiitoasterna på gallret ❼ och gratinera de i grill- och bakugnen på den mittersta skenan vid ovanvärme och omluft ca 8 minuter.

Baka djupfryst pizza

Tillagning:

⇨ Skjut gallret ❼ på den mittersta skenan i grill- och bakningsutrymmet.
⇨ Lägg den djupfrysta pizzan utan förpackning på gallret ❼.
⇨ Baka pizzan vid ovan- och undervärme och inkopplad omluft ca 20 minuter.
⇨ Observera informationerna på förpackningen.

Spritskakor

Ingredienser:

- 125 g smör
- 125 g socker
- 1 paket vanillinsocker
- 1 nypa salt
- 1 ägg
- 1 äggvita
- 250 g mjöl (Type 405)
- 1 tesked bakpulver
- rivet skal av en halv citron

Tillagning:

⇨ Vispa smöret till skum.
⇨ Blanda i sockret, vanillinsockret, citronskalet och äggen.
⇨ Rör ihop mjölet, bakpulvret och saltet och rör försiktikgt ned det i degen.
⇨ Låt degen vila ca 10 minuter.
⇨ Få degen till den önskade formen t.ex. med hjälp av köttkvarnen, formar eller spritspåse.
⇨ Lägg spritskakorna på den med bakplåtspapper klädda bakplåten ❽.
⇨ Bara spritskakorna i den värmda ugnen vid 180° C under ca 10 – 15 minuter tills de är gyllengula.

ⓘ *Degmängden räcker för flera bakplåtar* ❽.

Frallor

Ingredienser:

- 300 g mjöl (eller fullkornsmjöl)
- drygt 2 teskedar bakpulver
- 200 g linfrö
- 1 ägg
- 500 g kvarg
- 1 tesked salt
- efter önskemål kummin, lök, fläsk ...

Tillagning:

⇨ Knåda allt väl och forma små portionsbröd.

⇨ Lägg frallorna på den med bakplåtspapper klädda plåten ❽.

Baka vid ca 180° C i ungefär 30 minuter.

ⓘ *Degmängden räcker för flera bakplåtar* ❽.

Baiser

Ingredienser:

- 1 äggvita
- salt
- 45 g socker

Tillagning:

⇨ Ge den kylda äggvitan i en fettfri skål. Ingen äggula får finnas med annars stelnar inte äggskummet.

⇨ Starta med att vispa äggvitan på låga varvtal så att inga för stora bubblor bildas i skummet.

⇨ Krydda med en liten nypa salt.

⇨ Tillsätt hälften av sockret allt eftersom när äggskummet börjar att stelna.

⇨ Vispa det sedan på högsta varvtalet helt fast.

⇨ Tillsätt det resterande sockret. Det ger baisermassan den erforderliga fastheten.

⇨ Fyll baisern i en spritspåse med stora stjärnmunstycket och spritsa med lite avstånd rosetter, tungor och andra formar på den med bakplåtspapper belagda plåten.

⇨ Förvärm grill- och bakugnen på ca 100° C omluft.

⇨ Grädda baisern på mellersta skenan vid ca 100° C omluft under ca 2 timmar.

Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina erfarenheter. Vi önskar i alla fall lycka till och smakliga resultat.

Rengöring

Din nya elektriska grill- och bakugn har självrengörande innerväggar. Medan grill- och bakugnen är i drift tas all smuts bort automatiskt.

⚠ *Risk för elstötar!*

Kontakten skall alltid dras ur vägguttaget innan grill- och bakugnen rengöres. Då finns risk för elstötar!

Risk för elstötar!

Under rengöringen får ugnen inte sänkas ned i vatten. Då finns risk för elstötar!

⚠ *OBS!*

Använd inte vanliga rengöringsmedel eller vassa och spetsiga föremål för att ta bort beläggningar och smuts. Det skulle kunna skada grill- och bakugnen och dess speciellt belagda innerväggar.

⇨ Om smuts ändå skulle uppstå kan grill- och bakugnen rengöras med en mjuk trasa lätt dränkt i en mild tvållösning.

⇨ Bakplåten ❽ och gallren ❼ rengöres i en diskmedelslösning. Inbränt smuts skall blötläggas först. Skölj ur diskmedelsresterna i rent vatten.

⚠ *Risk för elstötar!*

Innan ugnen används igen efter rengöringen skall den vara helt torr. Lämna därför ugnsdörren öppen efter rengöringen.

Tekniska data

Nätspänning:	230 V~/50 Hz
Nominell effekt:	1380 W
Invändig volym:	15 liter

Åtgärda fel

Symptom	Möjlig orsak och åtgärd
Grill- och bakugnen värms inte.	Ⓐ Timern ❹ står på OFF. Ställ timern ❹ på en tid längre än 0 minuter (OFF) . Ⓑ En hushållssäkring är defekt. Kontrollera alla säkringar och byt ut de trasiga. Ⓒ Vägguttaget är defekt. Prova med ett annat uttag. Ⓓ Grill- och bakugnen kan vara defekt. Grill- och bakugnen skall kontrolleras av fackpersonal. Ⓔ Funktionsbrytaren ❷ står i positionen OFF.
Grill- och bakugnen kan inte stängas av.	En elektronisk detalj är defekt. Dra ut elkontakten ur uttaget och låt fackpersonal kontrollera grill- och bakugnen.

Symptom	Möjlig orsak och åtgärd
Fläkten för omluften fungerar inte.	Ⓐ Brytaren för omluft ❺ står i position "0". Ställ tippbrytaren för omluften i position "1". Ⓑ Grill- och bakugnen kan eventuellt vara defekt. Grill- och bakugnen skall kontrolleras av fackpersonal.
Dörrglaset är knäckt eller uppvisar sprickor.	Grill- och bakugnen skall repareras av fackpersonal.

Om en felfunktion ändå inte kan åtgärdas skall kontakt tas med handlaren eller leverantören.

Omhändertagande

Apparaten får absolut inte kastas bland de vanliga hushållssoporna. Produkten faller under den europeiska riktlinjen 2002/96/EC.

Lämna in den till ett behörigt företag eller till din kommunala miljöstation.
Följ gällande föreskrifter.
Kontakta ditt miljökontor om du har några frågor.

Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti & Service

För den här ugnen lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Spara kassakvittot som köpbevis. Kontakta ansvarig kundtjänst per telefon vid garantifall. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad. Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel. Den täcker inte förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, som t ex knappar och batterier. Produkten är endast avsedd för privat och inte för yrkesmässigt bruk.
Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

(SE) Kompernass Service Sverige
EA Rosengrensgata 22
42131 Västra Frölunda
Tel.: 031-491080
Fax: 031-497490
e-mail: support.sv@kompernass.com

(FI) Kompernass Service Suomi
Petäjäksentie 19
FIN - 26100 Rauma
Tel.: 02 822 28 87
Fax: 010 293 02 63
e-mail: support.fi@kompernass.com

Importör

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

INDHOLDSFORTEGNELSE SIDE

Sikkerhedsanvisninger 38

Bestemmelsesmæssig anvendelse 39

Medfølger ved levering 39

Opstilling 39

Beskrivelse 40

Første ibrugtagning 40

Slukning og transport 41

Sådan slukker du for automaten 41

Transport 41

Betjening 41

Grillning og bagning 41

Grillning og bagning med varmluft 42

Tilberedningstips og opskrifter 42

Muffins 42

Hawaii-toast 43

Bagning af dybfrossen pizza 43

Dej til dejsprøjte 43

Rundstykker 43

Marengs 44

Rengøring 44

Tekniske data 45

Afhjælpning af funktionsfejl 45

Bortskaffelse 46

Garanti og service 46

Importør 47

Læs betjeningsvejledningen igennem før første brug, og opbevar den til senere brug. Lad vejledningen følge med, hvis apparatet gives videre til andre."

GRILL- OG BAGEAUTOMAT KH 1139

Sikkerhedsanvisninger

⚠ *Obs! Pas på!*

- Hold altid apparatet under opsyn under brug.
- Denne automat må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan automaten anvendes.
- Hold øje med børn, så de ikke leger med automaten.
- Du må ikke åbne eller reparere automatens kabinet. Gør du det, er apparatet ikke sikkert, og garantien bortfalder. Få kun den defekte grill- og bageautomat repareret af forhandleren eller autoriseret fagpersonale.
- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af autoriseret specialpersonale, så farlige situationer undgås.
- Undgå, at der kommer væsker ind i automatens kabinet. Du må ikke udsætte apparatet for fugt og ikke bruge det udendørs. Du må heller ikke stille genstande, der er fyldt med væsker, som f.eks. vaser, på apparatet. Der er brandfare og fare for elektrisk stød! Hvis der alligevel kommer væske ind i apparatets kabinet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og få repareret automaten.
- Der må under brugen ikke være letantændelige materialer umiddelbart i nærheden af automaten (f.eks. viskestykker, grydelapper etc.).
  Tør aldrig tekstiler eller genstande på, over eller i automaten. Der er brandfare.
- Rør aldrig ved varmelegemerne eller ovnruden under brugen, eller før automaten er afkølet. Ræk ikke ind i ovnrummet under driften. Vent, indtil apparatet er afkølet. Gør du ikke det, kan du få forbrændinger.

⚠ *Da kabinettet og ruden i glaslågen bliver meget varme under brugen, skal du bruge en grydelap eller lignende, når du åbner lågen. Gør du ikke det, kan du få forbrændinger.*

- Lad automaten køle af, før du transporterer den.
- Rør ikke ved apparatet, el-ledningen eller stikket med våde hænder. I modsat fald er der fare for at få elektrisk stød.
- Træk altid el-ledningen ud af stikkontakten ved at tage fat i stikket; træk aldrig i selve ledningen.
- Bøj eller klem ikke el-ledningen.
- Læg el-ledningen, så man ikke kan træde på den eller falde over den.
- Du må ikke bruge forlængerledning.
- Hvis du ikke bruger automaten i en længere periode, skal du afbryde den fra el-nettet. Den er kun helt uden strøm, når du trækker stikket ud af stikkontakten.
- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til at betjene automaten.

Forklaring af sikkerhedsanvisninger
I betjeningsvejledningen finder du følgende kategorier af sikkerhedsanvisninger:

⚠ *Pas på!*
Anvisninger med ordet FARE advarer mod mulige personskader.

⚠ *Obs!*
Anvisninger med ordet OBS advarer mod mulige materielle skader eller miljøskader.

ⓘ *Disse henvisninger indeholder særlige oplysninger om økonomisk brug af grill- og bageautomaten.*

Bestemmelsesmæssig anvendelse

Automaten anvendes til opvarmning, bagning og grillning af mad. Den er kun beregnet til dette formål og må kun anvendes til dette. Hertil hører også overholdelse af alle oplysninger i denne betjeningsvejledning, især sikkerhedsanvisningerne. Enhver anden anvendelse er ikke bestemmelsesmæssig og kan medføre materielle skader eller endda personskader. Kompernaß hæfter ikke for skader, der opstår på grund af ikke bestemmelsesmæssig anvendelse.

Medfølger ved levering

Emballagen indeholder
- grill- og bageautomaten KH 1139
- to gitterriste
- en bageplade
- et håndtag til gitterrist/bageplade
- betjeningsvejledning

Opstilling

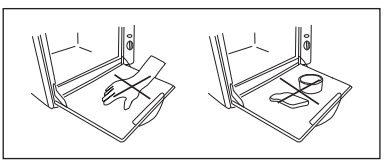
⇨ Stil apparatet på et stabilt, jævnt og varmebestandigt underlag. Sørg for tilstrækkelig udluftning rundt om automaten.

⚠ *Brandfare!*
Afstanden mellem automatens bagside og væggen skal være mindst 10 cm, ovenover mindst 10 cm og til siderne 5 cm. Derfor må automaten f.eks. ikke stilles i skabe eller lignende. I modsat fald er det ikke muligt at få tilstrækkelig udluftning omkring automaten, og automaten kan fremkalde en brand eller blive beskadiget.

⚠ *Brandfare!*
Stil altid automaten på et stabilt, jævnt og varmebestandigt underlag. I modsat fald er der brandfare, og automaten kan blive beskadiget. Desuden kan der komme permanente mærker i underlaget, hvis det er for blødt.

⚠ *Fare for elektrisk stød!*
Stil ikke automaten i umiddelbar nærhed af vand, f. eks. ved køkkenvaske, opvaskebaljer eller i fugtige kælderrum. I modsat fald er der fare for elektrisk stød.

⚠ Støt dig ikke på glaslågen. Stil ingen genstande på glaslågen. Det fører til en beskadigelse af hængslerne.



Beskrivelse

Automaten anvendes til opvarmning, bagning og grillning af mad. Varmluftfunktionen sørger for en jævn og hurtig fordeling af varmen i automaten.

Betjeningselementer

❶ Temperaturregulator
Trinløs indstilling af temperaturen fra 100 °C til 250 °C

❷ Funktionsomskifter for
OFF (Fra),
overvarme,
undervarme,
under- og overvarme

❸ Kontrollampe (strøm).
Lyser under driften

❹ Timer
Indstilling af den ønskede bage-/grilltid fra 0 – 60 min.

❺ Vippekontakt for varmluft

❻ Glaslåge med håndtag

❼ Rist

❽ Bageplade

❾ Håndtag til gitterrist/bageplade

Første ibrugtagning

⇨ Tag den automatiske el-grill- og bageautomat og alle tilbehørsdele ud af emballagen.

⚠ *Fare for at komme i klemme!*

Ræk ikke ind i lågens hængsler, når du åbner eller lukker lågen. I modsat fald kan du få hånden i klemme.

⇨ Før første ibrugtagning skal du rengøre automaten og alle tilbehørsdele for eventuelle emballagerester. Rengør tilbehørsdelen med lunkent, mildt sæbevand og tør derefter af.

⇨ Tør kabinettet af med en klud, der er vredet op i vand, og tør det derefter grundigt.

⇨ Når automaten er helt tør indvendigt og udvendigt, kan du sætte stikket i en passende stikkontakt (230 V, ~ 50 Hz).

⇨ Tænd nu for automaten uden indsat tilbehør og uden madvarer. Lad ovnlågen stå helt åben.

⇨ Vælg med temperaturregulatoren ❶ 250° C. Stil funktionsomskifteren ❷ på over- og undervarme.

⇨ Stil timeren ❹ på 15 minutter.

ⓘ *Automaten kan kun tændes med timeren ❹. Så snart timeren ❹ er indstillet, lyser kontrollampen ❸.*

ⓘ *Da varmeelementerne er smurt en smule ind, kan der opstå lidt røg under denne første ibrugtagning. Det er ufarligt og ophører efter kort tid. Åbn vinduet og sørg for tistrækkelig ventilation.*

⇨ Når automaten automatisk har slået fra, skal du stille funktionskontakten ❷ på OFF (Fra).

⇨ Træk stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil automaten er helt afkølet.

⇨ Rengør derefter ovnrummet med en klud, der er vredet op i vand, og tør det af.

Slukning og transport

Sådan slukker du for automaten

⇨ Stil funktionskontakten ❷ og timeren ❹ på OFF (Fra). Tag stikket ud af stikkontakten.

Transport

⇨ Hvis du vil transportere automaten, skal du først lade den køle af.

⇨ Træk el-ledningen ud af stikkontakten.

⇨ Vikl el-ledningen omkring trækaflastningskrogene på automatens bagside.

Betjening

Grillning og bagning

⇨ Tag gitterristen ❼ og bagepladen ❽ ud af automaten. Læg eventuelt bagepapir på risten, eller smør bagepladen ❽ med smør eller olie.

⇨ Lad automaten varme op til den ønskede temperatur i ca. 10 minutter (alt efter temperaturindstilling):
- Vælg den ønskede temperatur med temperaturregulatoren ❶.
- Ved grillning skal du altid vælge den højeste temperatur (250° C).

⇨ Derefter vælger du med funktionskontakten ❷ mellem overvarme (f.eks. til gratinering af brød), undervarme (f.eks. til kager) eller over- og undervarme (f.eks. til pizza). Når du vil grille, skal du altid dreje funktionskontakten ❷ hen på overvarme.
- Indstil forvarmetiden (ca. 10 minutter) med timeren ❹.
- Luk glaslågen ❻.

⇨ Når tiden er udløbet, lægges grill- hhv. bagevarerne på gitterristen ❼ hhv. bagepladen ❽ og skubbes ind på en af skinnerne. Sørg for tilstrækkelig afstand mellem automatens indvendige flader og varmeelementer.

ⓘ *Du opnår de bedste bageresultater, hvis du skubber bagepladen ❽ hhv. gitterristen ❼ ind på den midterste skinne og indstiller varmluft.*

⇨ Luk glaslågen ❻, inden du begynder af grille eller bage.

ⓘ *Hvis du tilbereder særlig fedtholdige ting, kan der forekomme forøget røgudvikling. Luk i et sådant tilfælde ikke glaslågen ❻ helt, men lad den stå lidt på klem: Hvis du forsigtigt lukker lågen, går den, kort før den lukker, i indgreb i denne position.*

⇨ Indstil den ønskede grill- eller bagetid med timeren ❹.

Den maksimale grill- hhv. bagetid er på 60 minutter

⇨ Hvis bagetiden for grill- eller bagværket er på mindre end 25 minutter, skal du først stille timeren ❹ på 60 minutter og derefter dreje den tilbage til den ønskede grill- eller bagetid.

Kontrollampen ❸ viser, at automaten er tændt. Timeren ❹ bevæger sig nu mod OFF (nul) imod urets retning.

ⓘ Når automaten har nået den temperatur, som du har indstillet, slår varmeelementerne midlertidigt fra for at holde den *indstillede temperatur*.

⇨ Automaten slukkes automatisk, når den indstillede tid er gået. Hvis du vil slukke automaten før tiden, skal du dreje timeren ❹ tilbage på OFF. Stil funktionsomskifteren ❷ på position OFF og træk el-stikket ud af stikdåsen.

Du hører et ringesignal, og kontrollampen ❸ slukkes.

ⓘ *Efter at automaten er slukket, kan timeren ❹ fortsætte et kort stykke tid.*

⇨ Brug altid det medleverede håndtag ❾ til at trække gitterristen ❼ hhv. bagepladen ❽ ud. For at løfte gitterristen ❼ ud skal du hægte den lille krog på håndtaget ❾ oppefra i gitteret. For at løfte bagepladen ❽ ud af automaten skal de store kroge på håndtaget ❾ hægtes fast på kanten af bagepladen ❽.

⇨ Stil funktionsomskifteren ❷ på OFF (Fra), når du er færdig med at grille eller bage. Træk el-stikket ud af stikkontakten. Lad automaten køle af, før du rengør den eller tænder den igen.

Grillning og bagning med varmluft

Hvis du bager eller griller med varmluft, kan du som regel undlade forvarmning af grill- og bagerummet. Bagnings- og bruningsresultatet er mere regelmæssigt ved brug af varmluft, og du kan også sætte en plade og to riste ind i grill- og bageautomaten samtidigt.

Vær opmærksom på tilberedningsanvisningerne i opskrifterne, når du bruger varmluft.

⇨ Tryk på vippekontakten ❺ for varmluft, til den går i hak i position „1".

Ventilatoren i ovnrummet arbejder.
Den øvrige betjening svarer til grillning og bagning uden varmluft.

Tilberedningstips og opskrifter

I dette kapitel giver vi dig nogle eksempler på tilberedning af mad. Disse eksempler er anbefalinger. Varigheden på tilberedningen kan variere.

ⓘ *Følg anvisningerne for tilberedning på fødevarernes emballage.*

Muffins

Ingredienser til fire personer:

- 1 kop mel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æg
- 1 spiseskefuld smeltet smør
- 1 kop mælk
- 3 spiseskefulde sukker
- salt
- til forskellige varianter desuden nødder, mosede bananer eller chokoladeflager.

Tilberedning:

⇨ Bland langsomt mel, bagepulver, æg, mælk salt og sukker i en skål.

⇨ Smelt smørret i en gryde, og rør det sammen med dejen.

⇨ Tilsæt nødder, chokoladeflager eller mosede bananer alt efter smag.

⇨ Kom den færdige dej i almindelige muffin-forme, og bag dem ved 200 °C med overvarme og varmluft i ca. 15 minutter.

Hawaii-toast

Ingredienser til 4 toasts:

- 4 skiver toast
- 1-2 spiseskefulde remoulade
- 120 g kogt skinke
- 1/2 dåse ananas
- 4 skiver ost til gratinering
- karry

Tilberedning:

⇨ Rist først toastskiverne.

⇨ Smør derefter remoulade tyndt på og læg kogt skinke på.

⇨ Læg en skive ananas på den smurte toast.

⇨ Krydr med karry.

⇨ Læg derefter en skive ost oven på ananassen.

⇨ Læg hawaii-toastene på risten ❼,og lun dem midt i automaten på den midterste skinne med overvarme og varmluft i ca. 8 minutter.

Bagning af dybfrossen pizza

Tilberedning:

⇨ Skub gitterristen ❼ ind på den midterste skinne i grill- og bagerummet.

⇨ Læg den dybfrosne pizza uden emballage på risten ❼.

⇨ Bag pizzaen med over- og undervarme og tændt varmluft i ca. 20 minutter.

⇨ Vær opmærksom på oplysningerne på emballagen.

Dej til dejsprøjte

Ingredienser:

- 125 g smør
- 125 g sukker
- 1 brev vanillesukker
- 1 knivspids salt
- 1 æg
- 1 æggehvide
- 250 g mel (type 405)
- 1 tsk. bagepulver
- revet citronskal af en halv citron

Tilberedning:

⇨ Pisk smørret, til det skummer.

⇨ Kom sukker, vanillesukker, citronskal og æg i.

⇨ Bland mel, bagepulver og salt, og rør det i dejen med en røreske.

⇨ Lad dejen hvile i ca. 10 minutter.

⇨ Bring dejen i den ønskede form, f.eks. ved hjælp af en kødhakkemaskine, udstiksforme eller sprøjtepose.

⇨ Læg småkagerne på bagepladen ❽, hvor der er lagt bagepapir på.

⇨ Bag småkagerne gyldne i en forvarmet bageovn ved 180°C i ca. 10–15 minutter.

ⓘ *Dejen er tilstrækkelig til flere bageplader* ❽.

Rundstykker

Ingredienser:

- 300 g mel (eller fuldkornmel)
- godt 2 tsk. bagepulver
- 200 g hørfrø
- 1 æg
- 500 g kvark
- 1 tsk. salt
- alt efter smag kommen, løg, flæsk ...

Tilberedning:

⇨ Ælt alt godt igennem og lav små rundstykker af dejen.
⇨ Læg rundstykkerne på bagepladen ❽ med bagepapir på.
⇨ Bag ved ca. 180° C i ca. 30 minutter.

ⓘ *Dejen er tilstrækkelig til flere bageplader ❽.*

Marengs

Ingredienser:

- 1 æggehvide
- salt
- 45 g sukker

Tilberedning:

⇨ Kom den kølede æggehvide i en fedtfri røreskål. Der må ikke blandes æggeblomme i, ellers bliver æggehviden ikke stiv.
⇨ Pisk æggehviden på langsomt trin, så at der ikke dannes for store blærer i æggehviden.
⇨ Krydr med en knivspids salt.
⇨ Kom halvdelen af sukkeret i lidt efter lidt, når æggehviden er ved at blive stiv.
⇨ Pisk den derefter stiv på højeste trin.
⇨ Kom resten af sukkeret i. På den måde får marengsmassen den nødvendige stivhed.
⇨ Fyld marengsen i en sprøjtepose med stor stjernetud og sprøjt med lidt afstand rosetter, tunger eller andre former på den med bagepapir belagte bageplade.
⇨ Forvarm grill- og bageautomaten til ca. 100° C varmluft.
⇨ Lad marengsen bage på den mellemste skinne ved ca. 100° C varmluft i ca. 2 timer.

Opskrifter uden garanti. Alle ingrediens- og tilberedningsoplysninger er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer. Vi ønsker dig held og lykke og siger velbekomme!

Rengøring

Din nye automatiske el-grill- og bageovn har selvrensende indvendige flader. Mens automaten er i brug, fjernes urenhederne automatisk.

⚠ *Fare for elektrisk stød!*

Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør automaten. Der er fare for at få elektrisk stød!

Fare for elektrisk stød!

Nedsænk aldrig automaten i vand under rengøring. Der er fare for at få elektrisk stød!

⚠ *Obs!*

Brug ikke rengøringsmidler fra husholdningen eller skarpe eller spidse genstande til at fjerne smuds. På denne måde kan du beskadige automaten og dens særligt coatede indvendige sider.

⇨ Hvis der alligevel kommer smuds, kan du rengøre automaten med en blød klud, som er vredet op i mildt sæbevand.
⇨ Rengør bagepladen ❽ og risterne ❼ i vand med opvaksemiddel. Sæt dem i blød, hvis de er meget snavsede. Skyl resterne af opvaskemiddel af med rent vand.

⚠ *Fare for elektrisk stød!*

Før du bruger automaten igen efter rengøring, skal den være helt tør. Lad derfor ovnlågen stå åben efter rengøringen.

Tekniske data

Netspænding: 230 V~/50 Hz
Mærkeeffekt: 1380 W
Indvendigt volumen: 15 liter

Afhjælpning af funktionsfejl

Symptom	Mulig årsag og afhjælpning
Grill- og bageautomaten varmer ikke op.	Ⓐ Timeren ❹ står på OFF. Stil timeren ❹ på en tid større end 0 minutter (OFF). Ⓑ En af husholdningens sikringer er sprunget. Kontrollér husholdningens sikringer, og udskift en eventuel defekt sikring. Ⓒ El-stikdåsen er defekt. Prøv en anden stikkontakt. Ⓓ Grill- og bageautomaten er muligvis defekt. Lad fagpersonale kontrollere den. Ⓔ Funktionsomskifteren ❷ står på position OFF.
Det er ikke muligt at slukke grill- og bageautomaten.	En elektronisk komponent er defekt. Træk el-stikket ud af stikkontakten, og lad fagpersonale kontrollere grill- og bageautomaten.

Symptom	Mulig årsag og afhjælpning
Blæseren for varmluft fungerer ikke.	Ⓐ Kontakten for varmluft ❺ står i position „0“. Stil vippekontakten til varmluft på position "1". Ⓑ Grill- og bageautomaten er muligvis defekt. Lad fagpersonale kontrollere automaten.
Glaset i døren er gået i stykker eller ridset.	Lad fagpersonale kontrollere grill- og bageautomaten.

Hvis en fejl alligevel ikke kan udbedres, skal du henvende dig til forhandleren eller producenten.

Bortskaffelse

Kom under ingen omstændigheder automaten i det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2002/96/EF.

Bortskaf automaten hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg.
Følg de aktuelt gældende regler.
Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.

Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti og service

På dette apparat får du 3 års garanti fra købsdatoen. Automaten er produceret omhyggeligt og er inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte dit servicested pr. telefon. Kun på denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis. Garantien gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for sliddele eller skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller akkumulatorer. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug.
Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

(DK) **Kompernass Service Danmark**
Hornbækvej 473
DK-3080 Tikøb
Tel.: +45 4975 8454
Fax: +45 4975 8453
e-mail: support.dk@kompernass.com

Importør

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D–44867 BOCHUM

www.kompernass.com

INNHOLDSFORTEGNELSE SIDE

Sikkerhetshenvisninger 50

Hensiktsmessig bruk 51

Leveringsomfang 51

Gjøre klar til drift 51

Beskrivelse 52

Igangkjøring 52

Deaktivering og transport 53

Slå av 53

Transport 53

Betjening 53

Grilling og baking....53

Grilling og baking med omluft 54

Tilberedningsrådslag og resepter 54

Muffins 54

Hawaiitoast....55

Baking av dypfrosset pizza....55

Kjeks 55

Rundstykker....55

Mareng 56

Rengjøring 56

Tekniske spesifikasjoner 57

Reparering av funksjonsfeil 57

Deponering 58

Garanti & service 58

Importør 59

Les bruksanvisningen nøye før første gangen apparatet tas i bruk og oppbevar den for senere bruk. Hvis apparatet gis videre til en tredje person, må bruksanvisningen også følge med.

STEKEOVN KH 1139

Sikkerhetshenvisninger

⚠ *Obs! Fare!*

- Aldri la apparatet uten oppsikt mens det er i drift.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (også barn) som er innskrenket i deres fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangler erfaring eller vitende, untatt når de er under oppsikt av en ansvarlig person som kan gi dem instrukser om hvordan apparatet betjenes.
- Barn må holder under oppsikt, slik at de ikke leker med apparatet.
- Huset til stekeovnen med grillfunksjon må aldri åpnes eller repareres. Skjer dette består det ingen sikkerhetsgaranti og garantien forfaller. Bare la handlere eller autorisert fagpersonale reparere den defekte stekeovnen med grillfunksjon.
- Skadete støpsler eller nettledninger må med en gang skiftes av autorisert fagpersonale eller kundeservice for å unngå farer.
- Aldri la væsker komme på innsiden av apparathuset til stekeovnen med grillfunksjon. Du må ikke utsette apparatet for fuktighet og ikke bruke det utendørs. Utover dette må ingen gjenstander som er fylt med væske, som f.eks. vaser plasseres på toppen av apparatet. Det består brannfare og fare for elektriske støt! Skulle det allikevel skje at væske kommer på innsiden av apparatet må du med en gang dra nettstøpselet til apparatet dras ut av veggkontakten og siden må apparatet repareres.
- Mens apparatet er i drift må ingen lett brennbare materialer befinne seg i den umiddelbare omgivelsen til stekeovnen med grillfunksjon (f. eks. kjøkkenhåndkle, gryteklut osv.). Aldri tørk stoff, tøy eller gjenstander på, over eller i apparatet. Det består brannfare.
- Berør aldri varmestavene eller vinduet under drift eller før stekeovnen med grillfunksjon er kjølt ned. Ikke grip inn i grill- og bakeromet mens apparatet er i drift. Vent til apparatet er kjølt ned. Ellers kan du bli brent.

⚠ *Dersom huset og vinduet i glassdøren blir veldig hete må en gryteklut eller lignende brukes for å åpne ovnklaffen. Ellers kan du bli brent.*

- Alltid la grill- og bakemskine kjøle ned etter bruk før den transporteres.
- Aldri rør apparatet, nettkabelen og støpselet med våte hender. Ellers består det fare for elektriske støt.
- Kabelen må tas ut ved stikkontakten, ikke ved å dra på kabelen.
- Ikke knekk eller klem nettkabelen.
- Legg kabelen slik at ingen kan stå på den eller snuble over den.
- Du må ikke bruke forlengelseskabel.
- Hvis du planer ikke å bruke grill- å bakemaskinen din i lengre tid må du frakoble den fra elektrisitetsnettet. Bare hvis man drar støpselet ut av veggkontakten er apparatet fullstendig strømfri.
- Ikke bruk ekstern tidsbryter eller et separat fjernstyrt system for å drive apparatet.

Forklaringer til sikkerhetshenvisningene
I bruksanvisningen finner du de følgende kategorier av sikkerhetshenvisninger.

⚠ *Fare!*
Henvisninger med ordet FARE varsler mot mulige personskader.

⚠ *Obs!*
Henvisninger med ordet OBS varsler mot mulige skader til gjenstander eller miljøet.

ⓘ *Disse henvisningene inneholder spesielle informasjoner angående den økonomiske driften av stekeovnen med grillfunksjon.*

Hensiktsmessig bruk

stekeovnen med grillfunksjon er ment for å varme opp, mørkoke og grille matvarer. Den er utelukkende ment for dette formålet og må bare brukes for dette. Dessuten er det også nødvendig å observere alle informasjonene i denne bruksanvisningen, spesielt sikkerhetshenvisningene. Hver andre bruk gjelder som ukorrekte bruk og kan forårsake skader til gjenstander eller sågar personskader. Kompernaß tar ikke ansvar for skader som oppstår av uordentlig bruk.

Leveringsomfang

Forpakningen inneholder
- stekeovn med grillfunksjon KH 1139
- to rister
- et stekebrett
- et håndtak for rist eller stekebrett
- Bruksanvisning

Gjøre klar til drift

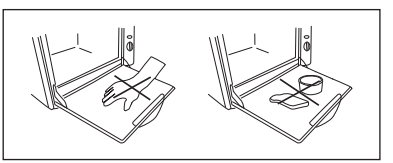
⇨ Still apparatet på en fast, jevn undergrunn som er motstandsdyktig mot varme. Ta vare på at det er tilstrekkelig beluftning rundt omkring apparatet.

⚠ *Brannfare!*
Avstanden mellom baksiden av apparatet og veggen skulle være minst 10 cm, oppad 10 cm og minst 5 cm til sidene. Derfor må apparatet f. eks. ikke stilles i skap eller lignende. Ellers er det ikke mulig å ventilere stekeovnen med grillfunksjon tilstrekkelig. Dett kan forårsake en brann eller skade apparatet.

⚠ *Brannfare!*
Grill-og bakemaskinen må absolutt stilles på en fast og jevn undergrunn som er motstandsdyktig mot varme. Ellers består det brannfare og apparatet kan bli skadet. Utover dette kan varige avtrykk oppstå i en bløt undergrunn.

⚠ *fare for elektriske støt!*
Aldri still opp apparatet i den umiddelbare nærheten av vann, f. eks. ved oppvaskkummer, vaskekar eller i fuktige kjellerrom. Ellers så består det fare for elektriske støt.

⚠ Du må ikke lene på glassdøren. Plasser ingen gjenstander på glassdøren. Dette vil føre til skader på hengslene.



Beskrivelse

stekeovnen med grillfunksjon er ment for å varme opp, mørkoke og grille matvarer. Omluftfunksjonen sørger for en jevn og rask fordeling av varmen innenfor apparatet.

Kontrollelementer

❶ Temperaturkontroll
Trinnløs innstilling av temperaturen mellom 100°C og 250°C

❷ Funksjonsbryter for
OFF (av),
overvarme,
undervarme,
under- og overvarme

❸ Kontrollys (Power).
Lyser under drift

❹ Timer
Innstilling av ønsket baketid/steketid fra 0 – 60 min.

❺ Kippbryter for omluft

❻ Glassdør med håndtak

❼ Gitterrist

❽ Bakebrett

❾ Håndtak for gitterrist/bakebrett

Igangkjøring

⇨ ta den elektriske stekeovnen med grillfunksjon og alle tilbehørsdeler ut av transportforpakningen.

⚠ *Fare for å klemmes!*

Når du åpner og lukker døren må du absolutt ikke gripe inn i dørhenglsene. Ellers kan det skje at du klemmer hånden din.

⇨ Før den første igangkjøringen må apparatet og alle tilbehørsdelene renses dersom det kan være rester av forpakningen på eller i dem. Rengjør tilbehørsdelene med en lunken, mild såpeblanding og tørk dem deretter.

⇨ Rens apparathuset med et tørkle som har blitt gjort litt fuktig med vann og tørk det siden omhyggelig.

⇨ Når apparatet er fullstendig tørket på utsiden og på innsiden kan støpselet stikkes i en passende veggkontakt (230V, ~ 50 Hz).

⇨ Snu nå på apparatet uten innlagt tilbehør og uten grillvarer eller bakevarer. La døren til apparatet fullstendig åpent.

⇨ Still temperaturkontrollen til ❶ 250° C. Still funksjonsbryteren ❷ til over- og undervarme.

⇨ Still timeren ❹ til 15 minutter.

ⓘ *Apparatet kan kun slås på med timeren ❹. Så snart timeren ❹ er innstilt vil kontrollyset lyse ❸.*

ⓘ *Dersom varmeelementene er lett innfettet kan det godt skje ved denne første igangkjøringen at en streng lukt danner seg. Denne lukten er uskadelig og vil forsvinne etter en kort tid. Åpne vinduet og sørg for at rommet luftes ordentlig.*

⇨ Hvis apparatet har slått seg av automatisk må funksjonsbryteren ❷ stilles til OFF (av).

⇨ Dra nettstøpselet ut av veggkontakten og vent til apparatet er kjølt ned.

⇨ Rens grill- og bakekammeret da med et tørkle som er litt fuktig med vann og tørk den deretter.

Deaktivering og transport

Slå av

⇨ Still funksjonsbryteren ❷ og timerenet ❹ til OFF (av). Dra nettledningen ut av veggkontakten.

Transport

⇨ Hvis du vil transportere stekeovnen med grillfunkjson må den først kjøles ned.
⇨ Dra nettledningen ut av veggkontakten.
⇨ Nettkabelen kan da vikles rundt spennekrokene på baksiden til apparatet.

Betjening

Grilling og baking

⇨ Ta gitterristen ❼ og bakebrettet ❽ ut av apparatet. Legg bakepapir på dem hvis det er hensiktsmessig eller stryk litt smør eller olje på bakebrettet ❽.
⇨ La apparatet varme opp i ca. 10 minutter (avhengig av temperaturinnstillingen) til det når den ønskete temperaturen:
- Velg den ønskete temperaturen med temperaturkontrollen ❶.
- - Når grillfunkjsonen er aktivert må alltid det høyeste temperaturtrinnet (250° C) velges.
- Etter dette brukes funksjonsbryteren ❷ for å velge mellom overvarme (f. eks for gratinering), undervarme (f. eks. for kaker) eller over- og undervarme (f. eks. for pizza). Hvis du vil grille må du alltid snu funksjonsbryteren ❷ til overvarme.
- Bruk timeren ❹ for å innstille tiden for forvarming (ca. 10 minutter).
- Lukk glassdøren ❻.

⇨ Når tiden er over kan du legge grill- eller bakevarene på gitterristen ❼ eller bakebrettet ❽ og skyve det på en av skinnene. Ta vare på at det er tilstrekkelig avstand mellom grillvarene eller bakevarene og veggene på innsiden av apparatet og varmeelementene.

ⓘ *De jevneste bakeresultatene oppnår du når du skyver bakebrettet ❽ eller gitterristen ❼ på den midtre skinnen og aktiverer omluft.*

⇨ Lukk glassdøren ❻ før du starter grill- eller bakeprosedyren.

ⓘ *Når du tilbereder spesielt fettholdige matvarer kan dette føre til økt røkdannelse. I dette tilfellet må du ikke helt lukke glassdøren ❻ men la den stå open en sprekk: Hvis du lukker døren forsiktig vil den gripe inn i denne posisjonen litt før den lukkes riktig.*

⇨ Bruk timeren ❹ for å innstille den ønskede grill- eller baketiden.

Den maksimale grill- eller baketiden er 60 minutter.

⇨ Hvis koketiden for grillvarene eller bakevarene dine er mindre enn 25 minutter må du først stille tidsuret ❹ til 60 minutter før du stiller den tilbake til den tiden du egentlig ønsker.

Kontrollyset ❸ viser at stekeovnen med grillfunksjon er slått på. Bryteren til timeren ❹ beveger seg nå mot uret og nærmer seg null.

ⓘ *Når grill- og bakemaskinen har nådd den temperaturen som har blitt innstilt vil varmeelementene eller ventilatoren slå seg selv av og på for å opprettholde denne temperaturen.*

⇨ Etter at den innstilte tiden er over slår apparatet seg selv av automatisk. Hvis du vil slå av apparatet før tiden er over må du snu timeren ❹ tilbake til OFF. Still funksjonsbryteren ❷ til OFF og dra støpselet ut av veggkontakten.

Du hører ringingen og kontrollyset ❸ går av.

ⓘ *Etter at apparatet har slått seg selv av kan det skje at timeren ❹ går videre i en kort tid.*

⇨ For å dra ut gitterristen ❼ eller bakebrettet ❽ må du alltid bruke det medleverte håndtaket ❾. For å løfte ut gitterristen ❼ må du hekte den lille kroken på håndtaket ❾ inn i gitteret ovenfra. For å løfte bakebrettet ❽ ut av apparatet må de strore krokene på håndtaket ❾ hektes på den fremre kanten av bakebrettet ❽.

⇨ Etter steking eller baking må funksjonsbryteren ❷ slåes av (OFF). Dra støpselet ut av veggkontakten. La apparatet kjøle ned før du renser det eller bruker det på nytt.

Grilling og baking med omluft

Hvis du baker eller griller med omluft er det vanligvis unødvendig å forvarme grill- og bakekammeret. Koke- og bruningsresultater er mye jevnere ved bruk av omluft og du kan også bruke stekeovnen med grillfunksjon med et bretter og to grillrister samtidig.

ta hensyn til tilberedningshenvisningene i reseptene du bruker når du bruker omluft.

⇨ Trykk på kippbryteren ❺ for omluft til den griper inn i posisjon „1“.

Ventilatoren i grill- og bakerommet arbeider.
Den øvrige betjeningen tilsvarer grilling og baking uten omluft.

Tilberedningsrådslag og resepter

I dette kapittelet gir vi noen eksempler for tilberedningen av forskjellige slags mat. Disse eksemplene er anbefalinger. Tilberedningstiden kan variere.

ⓘ *Ta hensyn til tilberedningshenvisningene på forpakningen til matvarene.*

Muffins

Ingredienser for fire personer:

- 1 kopp mel
- 1 teskje bakepulver
- 1 egg
- 1 spiseskje smeltet smør
- 1 kopp melk
- 3 spiseskje sukker
- Salt
- for forskjellige variasjoner kan du ta nøtter, knuste bananer eller sjokoladeflak.

Tilberedning:

⇨ Bland melet, bakepulveret, egget, melken, saltet og sukkeret i en bolle langsomt etter hverandre.

⇨ Smelt smøret langsomt i en kasserolle og rør det inn i deigen.

⇨ Bland med nøtter, sjokoladeflak, knuste bananer og annen frukt akkurat som det behager.

⇨ Fyll deigen i typiske muffinformer og bak i omtrent 15 minutter med 200°C temperatur og overvarme.

Hawaiitoast

Ingredienser for 4 toaster:

- 4 skiver brød
- 1 – 2 spiseskjeer remulade
- 120 g kokt skinke
- 1/2 boks ananas
- 4 skiver ost for gratinering
- Curry

Tilberedning:

⇨ Rist først toastbrødskivene litt.

⇨ Etter dette skal du smøre litt remulade på og legge på den kokte skinken.

⇨ Legg en skive ananas på toppen av hver toast.

⇨ Bruk curry for å krydre.

⇨ Etter dette, legg en skive ost på toppen av hver ananas.

⇨ Legg hawaiitoastene på grillristen ❼ og på den midtre skinnen i grill- bakemaskinen og gratiner dem med overvarme og omluft.

Baking av dypfrosset pizza

Tilberedning:

⇨ Skyv gitterristen ❼ på den midtre skinnen i stekeovnen.

⇨ ✗Legg den dypfrossete pizzaen på grillristen uten forpakning ❼.

⇨ Bak pizzaen med overvarme og undervarme og omluft i omtrent 20 minutter.

⇨ Les instruksene på forpakninngen nøye.

Kjeks

Ingredienser:

- 125 g smør
- 125 g sukker
- 1 pakke vanillinsukker
- 1 klype salt
- 1 egg
- 1 eggehvite
- 250 g mel (type 405)
- 1 teskje bakepulver
- Reven skall av en halv sitron

Tilberedning:

⇨ Slå smørret til det skummer

⇨ Sett til sukkeret, vanillinsukkeret, sitronskallet og eggene.

⇨ Bland melet, bakepulveret og saltet og rør alt inn i deigen med en røreskje.

⇨ La deigen stå i ca. 10 minutter.

⇨ Få deigen i riktig form f. eks. ved hjelp av kjøttkvern, kakeformer eller lignende.

⇨ Legg kjeksene på bakebrettet ❽ med bakepapiret.

⇨ Bak kjeksene i den forvarmete stekeovnen ved 180° C i ca. 10–15 minutter til de er bakt gylne.

ⓘ *Mengden rekker for å fylle bakebrettet flere ganger* ❽.

Rundstykker

Ingredienser:

- 300 g mel (eller fullkornmel)
- godt 2 teskjeer bakepulver
- 200 g linfrø
- 1 egg
- 500 g ostemasse
- 1 teskje salt
- Karve, løk, flesk som det behager ...

Tilberedning:

⇨ Elt alt godt og lag små rundstykker av deigen.
⇨ Legg rundstykkene på bakebrettet ❽ med bakepapiret.
⇨ Bak i omtrent 30 minutter ved ca. 180° C.

ⓘ *Mengden rekker for å fylle brettet flere ganger* ❽.

Mareng

Ingredienser:
1 eggehvite
- Salt
- 45 g sukker

Tilberedning:

⇨ Den kjølte eggehviten slår du inn i en fettfri rørebolle. Det må være absolutt ingen andel eggeplomme i massen, ellers kan den ikke slås stiv.
⇨ Begynn med å vispe eggehviten med lav hastighet slik at ingen for store bobler dannes.
⇨ Sett til en klype salt.
⇨ Halvparten av sukkeret tilføyes litt etter hvert mens eggehviten holder på med å bli stiv.
⇨ Slå da eggehviten stiv med høyeste hastighet.
⇨ Tilføy resten av sukkeret. Dette vil gi marengrøret den nødvendige stivheten.
⇨ Fyll marengen i en sprøyte med stor stjernestøp og sprut rosetter, tunger eller andre former med liten avstand på bakebrettet med bakepapiret.
⇨ Forvarm stekeovnen til ca. 100° C med omluft.
⇨ Bak marengen på den midtre skinnen ved omtrent 100° C i omtrent 2 timer.

Oppskrifter uten ansvar. Alle råstoffangivelser og tilberedningsanvisninger er omtrentlige verdier. Disse oppskriftsforslagene kan du utvide med dine egne erfaringer. Vi ønsker deg i alle fall lykke til og god appetitt.

Rengjøring

Den nye elektriske stekeovnen med grillfunksjon du har kjøpt har selvrensende vegger på innsiden. Mens stekeovnen med grillfunksjon er i drift vil forurensinger fjernes automatisk.

⚠ *Fare for elektrisk støt!*

Dra alltid støpselet ut av veggkontakten før du rengjør stekeovnen med grillfunksjon. Ellers består det fare for elektriske støt.

Fare for elektrisk støt!

Aldri dukk apparatet i vann mens du rengjør det. Ellers består det fare for elektriske støt.

⚠ *Obs!*

Aldri bruk skarpe rengjøringsmidler eller spisse gjenstander for å fjerne forurensinger. Ved dette kunne du skade grill- bakemaskinen og/eller ødelegge det spesielle belegget på innsiden av apparatet.

⇨ Hvis det skulle opptre forurensinger en gang allikevel kan stekeovnen med grillfunksjon rengjøres med et bløtt tørkle som er litt fuktig med en mild såpeblanding.
⇨ Rens bakebrettet ❽ og gitterristene ❼ i en såpeblanding. Hardnakkete forurensinger må bløtes opp. Skyll av rester av rengjøringsmiddel med rent vann.

⚠ ***Fare for elektrisk støt!***

Før du tar apparatet i bruk igjen etter at det har blitt rengjort må det være fullstendig tørt. Derfor skal døren til apparatet bli åpent etter at det har blitt renset.

Tekniske spesifikasjoner

Nettspenning:	230 V~/50 Hz
Nominell effekt:	1380 W
Innenromsvolum:	15 Liter

Reparering av funksjonsfeil

Symptom	Mulig årsak og behandling
Stekeovnen med grillfunksjon varmer ikke opp.	Ⓐ Timeren (integrert tidsbryter) ❹ er stilt til OFF. Still timeren ❹ til en tid som er større enn 0 minutter (OFF). Ⓑ En hulshodningssikring er defekt. Kontroller husholdningssikringen og bytt den ut hvis det er nødvendig. Ⓒ Veggkontakten er defekt. Prøv en annen stikkontakt. Ⓓ Stekeovnen med grillfunksjon er muligvis defekt. La kvalifisert fagpersonale kontrollere stekeovnen med grillfunksjon. Ⓔ Funksjonsbryteren ❷ er stilt til posisjon OFF.
Det er ikke mulig å slå av stekeovnen med grillfunksjon.	En elektronisk komponent er defekt. Dra støpselet ut av veggkontakten og la stekeovnen med grillfunksjon kontrolleres av fagpersonale.

Symptom	Mulig årsak og behandling
Viften for omluften fungerer muligvis ikke.	Ⓐ Bryteren for omluft ❺ er stilt til stilling „0“. Still vippebryteren for omluften til posisjon „1“. Stekeovnen med grillfunksjon er muligvis defekt.La kvalifisert fagpersonale kontrollere stekeovnen med grillfunksjon.
Dørglasset er knust eller revnet.	La kvalifisert fagpersonale reparere stekeovnen med grillfunksjon.

Skulle det allikevel skje at en feilfunksjon ikke kan repareres må du henvende deg til faghandleren din eller til produsenten.

Deponering

Aldri kast apparatet sammen med vanlig hverdagssøppel. Dette produktet ligger under de europeiske retningslinjene i EF-direktiv 2002/96/EC om kasserte elektriske og elektroniske produkter (EE-avfall).

Deponer apparatet hos en tillatt avfallsbedrift eller hos den ansvarlige avfallsinstitusjonen.
Ta hensyn til de aktuelt gjeldende forskriftene.
I tvilstilfeller, kontakt det lokale renholdsverket.

Kildesorter all emballasje før du kaster den.

Garanti & service

Du får garanti på dette apparatet som gjelder i 3 år etter kjøpdato. Apparatet har blitt produsert omhyggelig og har blitt kontrollert nøye før levering. Oppbevar kassakvitteringen som bevis for kjøpet. Hvis du har garantikrav må du ta telefonisk kontakt med serviceavdelingen som er ansvarlig for deg. Kun slik er det mulig å garantere at apparatet ditt kan sendes inn til oss uten at kostnader oppstår for deg.
Denne garantien gjelder kun for material- eller produksjonsfeil, ikke for slitasje eller for skader på ømfintlige deler, f.eks. brytere eller akkumulatorer.
Produktet er utelukkende ment for privat og ikke for yrkesmessig bruk.
Ved uriktig og ufagmessig behandling, bruk av vold og ved inngrep som ikke har blitt utført av vår autoriserte servicefilial forfaller garantien. Dine lovmessige rettigheter er ikke innskrenket av denne garantien.

(NO) **Kompernaß Service Norway**
Telefon: 0047 35 58 35 50
e-mail: support.no@kompernass.com

Importør

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Περιεχόμενα Σελίδα

Υποδείξεις ασφαλείας 62
Σκοπός χρήσης 63
Σύνολο αποστολής 63
Τοποθέτηση 63
Περιγραφή 64
Πρώτη θέση σε λειτουργία 64
Απενεργοποίηση και μεταφορά 65
Απενεργοποίηση....65
Μεταφορά....65
Χειρισμός 65
Ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο γλυκών....65
Ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο με κυκλοφορία αέρα....66
Υποδείξεις προετοιμασίας και συνταγές 66
Μάφιν....66
Τοστ Χαβάη....67
Ψήσιμο κατεψυγμένης πίτσας....67
Κουλουράκια....67
Ψωμάκια....67
Μαρέγκα....68
Καθαρισμός 68
Τεχνικές πληροφορίες 69
Διόρθωση βλαβών 69
Απομάκρυνση 70
Εγγύηση & Σέρβις 70
Εισαγωγέας 71

Φυλάξτε αυτή την οδηγία για ερωτήσεις που θα προκύψουν αργότερα – και σε περίπτωση παράδοσης της συσκευής δώστε την επίσης σε αυτούς που θα την αποκτήσουν!

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΓΚΡΙΛ KH 1139

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Προσοχή! Κίνδυνος!

- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία χωρίς επιτήρηση.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες, φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν αυτά τα άτομα έχουν λάβει υποδείξεις για το πως χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν επιτρέπεται να ανοίξετε ή επισκευάσετε το περίβλημα του αυτόματου φούρνου και γκριλ. Σε αυτή την περίπτωση δεν υπάρχει ασφάλεια και η εγγύηση ακυρώνεται. Ο αυτόματος φούρνος και γκριλ πρέπει να επισκευάζεται μόνο από τον έμπορο ή από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό.
- Τα βύσματα ή καλώδια δικτύου με βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Μην αφήνετε υγρά να φτάνουν στο περίβλημα του αυτόματου φούρνου και γκριλ. Δεν επιτρέπεται να εκθέτετε τη συσκευή σε υγρασία και να την χρησιμοποιείτε σε εξωτερικό χώρο. Επίσης δεν επιτρέπεται να τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με υγρά, όπως π.χ. βάζα επάνω στη συσκευή. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Στην περίπτωση που ωστόσο φτάσουν υγρά μέσα στο περίβλημα, τραβήξτε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και επιτρέψτε την επισκευή της συσκευής.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν επιτρέπεται να υπάρχουν εύφλεκτα υλικά πολύ κοντά στον αυτόματο φούρνο και γκριλ (π.χ. πετσέτα, πανιά κουζίνας κλπ.).
  Ποτέ μη στεγνώνετε υφάσματα ή αντικείμενα επάνω ή μέσα στη συσκευή.
  Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Ποτέ μην αγγίζετε τις θερμαντικές ράβδους ή το παράθυρο παρακολούθησης κατά τη λειτουργία ή πριν κρυώσει ο αυτόματος φούρνος και γκριλ. Κατά τη λειτουργία ποτέ μη πιάνετε μέσα στο χώρο ψησίματος. Περιμένετε έως ότου κρυώσει η συσκευή. Αλλιώς μπορεί να καείτε.

⚠ Επειδή το περίβλημα και το παράθυρο παρακολούθησης στη γυάλινη θύρα γίνονται πολύ καυτά κατά τη χρήση, πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα πανί κουζίνας ή κάτι παρόμοιο για να ανοίξετε τη θύρα φούρνου. Αλλιώς μπορεί να καείτε.

- Αφήνετε τον αυτόματο φούρνο και γκριλ να κρυώνει μετά τη χρήση, πριν τον μεταφέρετε.
- Ποτέ μην πιάνετε τη συσκευή, το καλώδιο δικτύου και το βύσμα με βρεγμένα χέρια. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Να πιάνετε πάντα το φις κατά την εξαγωγή από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο.
- Μη διπλώνετε ή μαγγώνετε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Να τοποθετείτε το καλώδιο έτσι ώστε να μην μπορεί να το πατήσει κανείς ή να σκοντάψει σε αυτό.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση καλωδίου επέκτασης.
- Όταν δε χρησιμοποιείτε τον αυτόματο φούρνο και γκριλ για μεγάλο χρονικό διάστημα, πρέπει να τον αποσυνδέετε από το δίκτυο ρεύματος. Μόνο όταν τραβήξετε το βύσμα από την πρίζα είναι η συσκευή εντελώς χωρίς ρεύμα.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.

Επεξήγηση των υποδείξεων ασφαλείας
Στο εγχειρίδιο χειρισμού θα βρείτε τις ακόλουθες κατηγορίες υποδείξεων ασφαλείας:

⚠ Κίνδυνος!
Υποδείξεις με τη λέξη ΚΙΝΔΥΝΟΣ προειδοποιούν για πιθανές βλάβες ατόμων.

⚠ Προσοχή!
Υποδείξεις με τη λέξη ΠΡΟΣΟΧΗ προειδοποιούν για πιθανές εμπράγματες βλάβες ή βλάβες του περιβάλλοντος.

ⓘ Αυτές οι υποδείξεις περιέχουν ιδιαίτερα στοιχεία για την οικονομική χρήση του αυτόματου φούρνου και γκριλ.

Σκοπός χρήσης

Ο αυτόματος φούρνος και γκριλ εξυπηρετεί για το ζέσταμα, μαγείρεμα και ψήσιμο φαγητών. Προορίζεται αποκλειστικά για αυτό το σκοπό και επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για αυτόν. Αυτό συμπεριλαμβάνει και την προσοχή όλων των πληροφοριών του εγχειριδίου αυτού, και ειδικά την τήρηση των υποδείξεων ασφαλείας. Κάθε άλλη χρήση ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς και μπορεί να οδηγήσει σε εμπράγματες ή και σε ανθρώπινες βλάβες. Η Kompernaß δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για βλάβες οι οποίες προέρχονται από χρήση μη σύμφωνη με τους κανονισμούς.

Σύνολο αποστολής

Η συσκευασία περιλαμβάνει
- τον αυτόματο φούρνο και γκριλ KH 1139
- δύο σχάρες
- ένα ταψί
- μια λαβή για τη σχάρα/ το ταψί
- Οδηγίες χρήσης

Τοποθέτηση

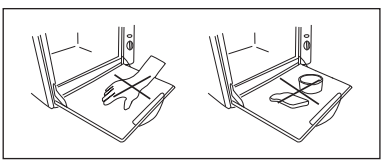
⇨ Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη και θερμανθεκτική βάση. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό γύρω από τη συσκευή.

⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς!
Η απόσταση μεταξύ της πίσω πλευράς συσκευής και του τοίχου πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστο σε 10 εκ. από επάνω και 5 εκ. από τα πλάγια. Συνεπώς η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετείται σε ντουλάπια ή παρόμοια έπιπλα. Αλλιώς δεν είναι δυνατός ένας επαρκής αερισμός του αυτόματου φούρνου και γκριλ και η συσκευή θα μπορούσε να προκαλέσει πυρκαγιά ή ζημιά.

⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς!
Τοποθετείτε απαραίτητα τον αυτόματο φούρνο και γκριλ επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη και θερμανθεκτική βάση. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και η συσκευή μπορεί να πάθει βλάβη. Επίσης σε περίπτωση μαλακιάς βάσης μπορεί αυτή η βάση να πιέζεται συνεχώς.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Μην τοποθετείτε τη συσκευή πολύ κοντά σε νερό π.χ. σε νεροχύτες, σκάφες ή σε χώρους κελαριών με υγρασία. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Μη στηρίζεστε στη γυάλινη θύρα. Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη γυάλινη θύρα.
Αυτό οδηγεί σε ζημιά των μεντεσέδων.



Περιγραφή

Ο αυτόματος φούρνος και γκριλ εξυπηρετούν για το ζέσταμα, μαγείρεμα και ψήσιμο φαγητών. Η λειτουργία κυκλοφορίας αέρα φροντίζει για μια ομοιόμορφη και γρήγορη κατανομή της θερμότητας στη συσκευή.

Στοιχεία χειρισμού

❶ Ρυθμιστής θερμοκρασίας
Αβαθμίδωτη ρύθμιση της θερμοκρασίας από 100° C έως 250° C

❷ Διακόπτης λειτουργίας για
OFF (απενεργοποίηση),
θερμότητα επάνω,
θερμότητα κάτω,
θερμότητα κάτω και επάνω

❸ Λυχνία ελέγχου (Power) (Ισχύς)
Ανάβει κατά τη λειτουργία

❹ Χρονοδιακόπτης
Ρύθμιση του επιθυμητού χρόνου ψησίματος από 0 – 60 λεπτά.

❺ Διακόπτης ηλεκτρικού για κυκλοφορία αέρα

❻ Γυάλινη θύρα με λαβή

❼ Σχάρα

❽ Ταψί

❾ Λαβή για σχάρα/ ταψί

Πρώτη θέση σε λειτουργία

⇨ Απομακρύνετε τον ηλεκτρικό αυτόματο φούρνο και γκριλ και όλα τα αξεσουάρ από τη συσκευασία μεταφοράς.

⚠ Κίνδυνος σύνθλιψης!

Κατά το άνοιγμα ή κλείσιμο της θύρας μην πιάνετε στους μεντεσέδες της θύρας. Αλλιώς μπορεί να πιαστούν τα χέρια σας.

⇨ Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία πρέπει να καθαρίσετε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ από ενδεχόμενα υπολείμματα συσκευασίας. Καθαρίζετε τα αξεσουάρ με ένα χλιαρό, ήπιο σαπουνόνερο και στη συνέχεια στεγνώνετέ τα.

⇨ Σκουπίστε το περίβλημα συσκευής με ένα ελαφρώς νωπό πανί με νερό και στη συνέχεια στεγνώνετέ το προσεκτικά.

⇨ Όταν η συσκευή έχει στεγνώσει εσωτερικά και εξωτερικά, βάλτε το βύσμα δικτύου σε μια αντίστοιχη πρίζα δικτύου (230 V~/50 Hz) στον τοίχο.

⇨ Τώρα ενεργοποιήστε τη συσκευή χωρίς τα αξεσουάρ και χωρίς προϊόν ψησίματος. Αφήστε τη θύρα της συσκευής εντελώς ανοιχτή.

⇨ Επιλέξτε με τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❶ 250° C. Θέστε το διακόπτη λειτουργίας ❷ σε θερμότητα επάνω και κάτω.

⇨ Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη ❹ στα 15 λεπτά.

ⓘ Η συσκευή ενεργοποιείται μόνο με το χρονοδιακόπτη ❹. Μόλις ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης ❹, ανάβει η λυχνία ελέγχου ❸.

ⓘ Επειδή τα θερμαντικά στοιχεία έχουν λιπανθεί ελαφρώς, μπορεί κατά την πρώτη θέση σε λειτουργία να δημιουργηθεί μια ελαφριά οσμή. Αυτή δεν είναι βλαβερή και κρατά για ελάχιστο χρόνο. Ανοίξτε το παράθυρο και φροντίστε για επαρκή αερισμό.

⇨ Όταν η συσκευή έχει απενεργοποιηθεί αυτόματα, θέστε το διακόπτη λειτουργίας ❷ στο OFF (απενεργοποίηση).

⇨ Τραβήξτε το βύσμα δικτύου από την πρίζα και περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυώσει.

⇨ Στη συνέχεια καθαρίστε το χώρο ψησίματος με ένα ελαφρώς νωπό πανί με νερό και στεγνώστε τον.

Απενεργοποίηση και μεταφορά

Απενεργοποίηση

⇨ Θέστε το διακόπτη λειτουργίας ❷ και το χρονοδιακόπτη ❹ στο OFF (απενεργοποίηση).

Μεταφορά

⇨ Εάν θέλετε να μεταφέρετε τον αυτόματο φούρνο, αφήστε τον πρώτα να κρυώσει.

⇨ Τραβήξτε το καλώδιο δικτύου από την πρίζα.

⇨ Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου γύρω από το άγκιστρο σύσφιξης στην πίσω πλευρά συσκευής.

Χειρισμός

Ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο γλυκών

⇨ Απομακρύνετε τη σχάρα ❼ και το ταψί ❽ από τη συσκευή. Τοποθετήστε σε αυτά εάν απαιτείται χαρτί ψησίματος ή περάστε το ταψί ❽ με βούτυρο ή λάδι.

⇨ Αφήστε τη συσκευή για περ. 10 λεπτά (ανάλογα με τη ρύθμιση θερμοκρασίας) να ζεστάνει στην επιθυμητή θερμοκρασία:

- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με το ρυθμιστή θερμοκρασίας ❶.
- Στη λειτουργία ψησίματος πρέπει να επιλέγετε πάντα την υψηλότερη βαθμίδα θερμοκρασίας (250° C).
- Στη συνέχεια επιλέξτε με το διακόπτη λειτουργίας ❷ μεταξύ επάνω θέρμανσης (π.χ. για ογκρατέν), κάτω θέρμανσης (π.χ. για γλυκό) ή επάνω και κάτω θέρμανση (π.χ. για πίτσα).Εάν θέλετε να ψήσετε στο γκριλ περιστρέφετε το διακόπτη λειτουργίας ❷ πάντα στην επάνω θέρμανση.
- Ρυθμίστε με το χρονοδιακόπτη ❹ το χρόνο προθέρμανσης (περ. 10 λεπτά).
- Κλείστε τη γυάλινη θύρα ❻.

⇨ Εάν έχει ολοκληρωθεί ο χρόνος, τοποθετήστε το προϊόν ψησίματος επάνω στη σχάρα ❼ ή στο ταψί ❽ και ωθήστε το σε μια από τις ράγες. Εδώ προσέξτε για μια επαρκή απόσταση του προϊόντος ψησίματος από τα πλευρικά τοιχώματα και τα θερμαντικά στοιχεία της συσκευής.

ⓘ Θα επιτύχετε πιο ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, εάν ωθήσετε το ταψί ❽ ή τη σχάρα ❼ στη μεσαία ράγα και ρυθμίσετε την κυκλοφορία αέρα.

⇨ Κλείστε τη γυάλινη θύρα ❻, πριν εκκινήσετε τη διαδικασία ψησίματος.

ⓘ Όταν ετοιμάζετε ιδιαίτερα λιπαρά φαγητά, ίσως δημιουργηθεί πολύς καπνός. Σε αυτή την περίπτωση μη κλείσετε τη γυάλινη θύρα ❻ εντελώς, αλλά αφήστε την λίγο ανοιχτή: Όταν κλείνετε τη θύρα προσεκτικά, αυτή ασφαλίζει λίγο πριν από το κλείσιμο σε αυτή τη θέση.

⇨ Ρυθμίστε με το χρονοδιακόπτη ❹ τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.

Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος ανέρχεται σε 60 λεπτά.

⇨ Εάν ο χρόνος μαγειρέματος του προϊόντος ψησίματος ανέρχεται σε λιγότερα από 25 λεπτά, θέστε το χρονοδιακόπτη ❹ πρώτα στα 60 λεπτά και στη συνέχεια πίσω στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.

Η λυχνία ελέγχου ❸ δείχνει ότι ο αυτόματος φούρνος και γκριλ είναι ενεργοποιημένος. Ο διακόπτης του χρονοδιακόπτη ❹ κινείται τώρα αριστερόστροφα προς το OFF (μηδέν).

ⓘ Εάν ο φούρνος και γκριλ έχει φτάσει στην από εσάς ρυθμισμένη θερμοκρασία, απενεργοποιούνται τα θερμαντικά στοιχεία περιοδικά, ώστε να διατηρηθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

⇨ Η συσκευή απενεργοποιείται μετά τη λήψη του ρυθμισμένου χρόνου αυτόματα. Εάν θέλετε να σταματήσετε τη συσκευή πρόωρα, περιστρέψτε το χρονοδιακόπτη ❹ πίσω στο OFF. Θέστε το διακόπτη λειτουργίας ❷ στη θέση OFF και τραβήξτε το βύσμα δικτύου από την πρίζα.

Θα ακούσετε έναν ήχο κουδουνίσματος και η λυχνία ελέγχου ❸ θα σβήσει.

ⓘ Αφότου έχει απενεργοποιηθεί η συσκευή, μπορεί ο χρονοδιακόπτης ❹ να συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.

⇨ Χρησιμοποιείτε πάντα για το τράβηγμα της σχάρας ❼ ή του ταψιού ❽ την απεσταλμένη λαβή ❾. Για να σηκώσετε προς τα έξω τη σχάρα ❼, πρέπει να αγκιστρώσετε τα μικρά άγκιστρα της λαβής ❾ από επάνω στη σχάρα. Για να σηκώσετε το ταψί ❽ από τη συσκευή, πρέπει τα μεγάλα άγκιστρα της λαβής ❾ να αγκιστρωθούν στο μπροστινό χείλος του ταψιού ❽.

⇨ Μετά το ψήσιμο θέστε το διακόπτη λειτουργίας ❷ στο OFF (απενεργοποίηση). Τραβήξτε το βύσμα δικτύου από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε ή χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

Ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο με κυκλοφορία αέρα

Στην περίπτωση που ψήνετε με κυκλοφορία αέρα, μπορείτε κατά κανόνα να αποφύγετε μια προθέρμανση του χώρου ψησίματος. Το αποτέλεσμα ψησίματος και ροδίσματος είναι πιο ομοιόμορφο κατά τη χρήση κυκλοφορίας αέρα και μπορείτε επίσης να εξοπλίσετε ταυτόχρονα τον αυτόματο φούρνο και γκριλ με ένα ταψί και δύο σχάρες.

Προσέξτε τις υποδείξεις προετοιμασίας σε συνταγές στις οποίες χρησιμοποιείτε κυκλοφορία αέρα.

⇨ Πιέστε στο διακόπτη ηλεκτρικού ❺ για την κυκλοφορία αέρα έως ότου αυτός κουμπώσει στη θέση „1“.

Ο ανεμιστήρας στο χώρο ψησίματος δουλεύει.
Ο υπόλοιπος χειρισμός αντιστοιχεί στο ψήσιμο χωρίς κυκλοφορία αέρα.

Υποδείξεις προετοιμασίας και συνταγές

Σε αυτό το κεφάλαιο σας δίνουμε μερικά παραδείγματα για την προετοιμασία φαγητών. Αυτά τα παραδείγματα είναι προτάσεις. Η διάρκεια προετοιμασίας μπορεί να ποικίλει.

ⓘ Προσέξτε τις υποδείξεις προετοιμασίας στη συσκευασία των τροφίμων.

Μάφιν

Συστατικά για τέσσερα άτομα:

- 1 φλιτζάνι αλεύρι
- 1 κ.τσ. μπέϊκιν πάουντερ
- 1 αυγό
- 1 ΚΣ λιωμένο βούτυρο
- 1 φλιτζάνι γάλα
- 3 ΚΣ ζάχαρη
- Αλάτι
- για διαφορετικές εναλλακτικές επιπλέον καρύδια, ψιλοκομμένες μπανάνες ή νιφάδες σοκολάτας

Ετοιμασία:

⇨ Αναμείξτε αργά σε ένα μπολ το αλεύρι, το μπέϊκιν πάουντερ, το αυγό, το γάλα, το αλάτι και τη ζάχαρη.

⇨ Λιώστε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα και αναμείξτε με τη ζύμη.

⇨ Κατόπιν επιθυμίας αναμειγνύετε με καρύδια, νιφάδες σοκολάτας ή ψιλοκομμένες μπανάνες.

⇨ Βάζετε την έτοιμη ζύμη σε τυπικά φορμάκια για μάφιν και ψήνετε στους 200° C με θέρμανση επάνω και κυκλοφορία αέρα για περίπου 15 λεπτά.

Τοστ Χαβάη

Συστατικά για 4 τοστ:

- 4 φέτες ψωμί του τοστ
- 1 – 2 ΚΣ γαλλική πικάντικη σάλτσα
- 120 γρ. βρασμένο ζαμπόν
- 1/2 κονσέρβα ανανά
- 4 φέτες τυρί για ογκρατέν
- Κάρυ

Ετοιμασία:

⇨ Τοστάρετε τις φέτες ψωμί του τοστ.

⇨ Στη συνέχεια περνάτε με λίγη πικάντικη σάλτσα και επιστρώνετε με το βρασμένο ζαμπόν.

⇨ Βάζετε μια φέτα ανανά επάνω στο επιστρωμένο τοστ.

⇨ Καρυκεύετε με κάρυ.

⇨ Στη συνέχεια τοποθετείτε μια φέτα τυρί επάνω στον ανανά.

⇨ Τοποθετείτε τα τοστ Χαβάη επάνω στη σχάρα ❼ και γκρατινάρετε στον αυτόματο φούρνο και γκριλ στη μεσαία ράγα σε θέρμανση επάνω και κυκλοφορία αέρα για περ. 8 λεπτά.

Ψήσιμο κατεψυγμένης πίτσας

Ετοιμασία:

⇨ Ωθήστε τη σχάρα ❼ στη μεσαία ράγα του αυτόματου φούρνου και γκριλ.

⇨ Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα χωρίς συσκευασία επάνω στη σχάρα ❼.

⇨ Ψήστε την πίτσα σε επάνω και κάτω θέρμανση και ενεργοποιημένη κυκλοφορία αέρα για περ. 20 λεπτά.

⇨ Παρακαλούμε προσέξτε τα στοιχεία συσκευασίας.

Κουλουράκια

Συστατικά

- 125 γρ. βούτυρο
- 125 γρ. ζάχαρη
- 1 πακετάκι βανιλίνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 αυγό
- 1 ασπράδι
- 250 γρ. αλεύρι (Τύπος 405)
- 1 κ.τσ. μπέϊκιν πάουντερ
- τριμμένη φλούδα μισού λεμονιού

Ετοιμασία:

⇨ Χτυπήστε το βούτυρο έως ότου γίνει αφρός.

⇨ Προσθέστε τη ζάχαρη, τη βανιλίνη, τη φλούδα λεμονιού και τα αυγά.

⇨ Αναμείξτε το αλεύρι, το μπέϊκιν πάουντερ και το αλάτι και ανακατέψτε με ένα εργαλείο ανακατώματος ξεκινώντας από κάτω από τη ζύμη.

⇨ Αφήστε τη ζύμη για περ. 10 λεπτά να καθήσει.

⇨ Δώστε στη ζύμη την επιθυμητή μορφή, π.χ. με τη βοήθεια της κρεατομηχανής, του κόφτη ή της σακούλας διακόσμησης.

⇨ Τοποθετήστε τα κουλουράκια επάνω στο ταψί με χαρτί ψησίματος ❽.

⇨ Ψήστε τα κουλουράκια σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για περ. 10 – 15 λεπτά έως ότου πάρουν χρυσαφί χρώμα.

ⓘ Η ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά ❽.

Ψωμάκια

Συστατικά

- 300 γρ. αλεύρι (ή αλεύρι ολικής άλεσης)
- 2 γεμάτες κ.τσ. μπέϊκιν πάουντερ
- 200 γρ. λιναρόσπορο
- 1 αυγό
- 500 γρ. άσπρο μαλακό τυρί
- 1 κ.τσ. αλάτι
- κατόπιν επιθυμίας κύμινο, κρεμμύδια, μπέϊκον ...

Ετοιμασία:

⇨ Ανακατεύετε όλα τα υλικά καλά και δημιουργείτε μικρά ψωμάκια.

⇨ Τοποθετήστε τα ψωμάκια επάνω στο ταψί ❽ με χαρτί ψησίματος.

⇨ Ψήστε περ. στους 180° C για σχεδόν 30 λεπτά

ⓘ Η ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά ❽.

Μαρέγκα

Συστατικά

- 1 ασπράδι
- Αλάτι
- 45 γρ. ζάχαρη

Ετοιμασία:

⇨ Βάζετε το κρύο ασπράδι σε ένα μπολ ανάμειξης χωρίς λίπος. Σε αυτό δεν πρέπει να αναμειχθεί καθόλου κρόκος, αλλιώς το χτυπημένο ασπράδι δεν θα είναι σφιχτό.

⇨ Χτυπήστε το ασπράδι σε αργή βαθμίδα, ώστε να μη δημιουργούνται πολύ μεγάλες φουσκάλες στο χτυπημένο ασπράδι.

⇨ Βάζετε μια μικρή πρέζα αλάτι.

⇨ Προσθέτετε το ήμισυ της ζάχαρης λίγο - λίγο, όταν το χτυπημένο ασπράδι αρχίζει να σφίγγει.

⇨ Τότε χτυπάτε σε πιο υψηλή βαθμίδα έως ότου σφίξει.

⇨ Προσθέστε την υπόλοιπη ζάχαρη. Έτσι η μάζα μαρέγκας λαμβάνει την απαραίτητη στερεότητα.

⇨ Βάλτε τη μαρέγκα σε μια σακούλα διακόσμησης με μεγάλο αστεροειδές στόμιο και κάνετε με λίγη απόσταση ροζέτες, γλωττίδες και άλλα σχήματα στο επιστρωμένο ταψί με χαρτί ψησίματος.

⇨ Προθερμαίνετε τον αυτόματο φούρνο και γκριλ περ. στους 100° C κυκλοφορία αέρα.

⇨ Αφήνετε τη μαρέγκα στη μεσαία ράγα περ. στους 100° C κυκλοφορία αέρα να ψηθεί για περ. 2 ώρες.

Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα συστατικά και τα στοιχεία ετοιμασίας είναι τιμές βάσης. Διορθώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις ατομικές σας εμπειρίες. Σας ευχόμαστε σε κάθε περίπτωση καλή επιτυχία και καλή όρεξη.

Καθαρισμός

Ο νέος σας ηλεκτρικός αυτόματος φούρνος και γκριλ διαθέτει εσωτερικά τοιχώματα αυτοκαθαρισμού. Όσο ο αυτόματος φούρνος και γκριλ είναι σε λειτουργία, οι βρομιές απομακρύνονται αυτόματα.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Τραβάτε πάντα το βύσμα από την πρίζα δικτύου πριν καθαρίσετε τον αυτόματο φούρνο και γκριλ. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Κατά τον καθαρισμό ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

⚠ Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε οικιακά καθαριστικά ή αιχμηρά ή μυτερά αντικείμενα, για να απομακρύνετε ακαθαρσίες. Έτσι μπορεί να καταστρέψετε τον αυτόματο φούρνο και γκριλ και τα ειδικά του εσωτερικά τοιχώματα.

⇨ Εάν ωστόσο κάποια φορά εμφανιστούν βρομιές, μπορείτε να καθαρίσετε τον αυτόματο φούρνο και γκριλ με ένα μαλακό πανί, το οποίο θα έχει εμποτιστεί με λίγο ήπιο σαπουνόνερο.

⇨ Καθαρίζετε το ταψί ❽ και τις σχάρες ❼ σε σαπουνόνερο. Αφήνετε τις σκληρές βρομιές να μαλακώνουν. Ξεπλένετε τα υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Πριν χρησιμοποιήσετε πάλι τη συσκευή μετά τον καθαρισμό, πρέπει να είναι εντελώς στεγνή. Γι' αυτό μετά τον καθαρισμό αφήνετε τη θύρα της συσκευής ανοιχτή.

Τεχνικές πληροφορίες

Τάση δικτύου:	230 V~/50 Hz
Ονομαστική ισχύς:	1380 W
Χωρητικότητα εσωτερικού χώρου:	15 λίτρα

Διόρθωση βλαβών

Σύμπτωμα	Πιθανή αιτία και διορθωτική ενέργεια
Ο αυτόματος φούρνος με γκριλ δεν ζεσταίνει.	Ⓐ Ο χρονοδιακόπτης ❹ βρίσκεται στο OFF. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη ❹ σε ένα χρόνο μεγαλύτερο από 0 λεπτά (OFF) . Ⓑ Μια ασφάλεια του σπιτιού είναι ελαττωματική. Ελέγξτε τις οικιακές ασφάλειες και αντικαταστήστε τις εάν απαιτείται. Ⓒ Η πρίζα δικτύου είναι ελαττωματική.Δοκιμάστε μια άλλη υποδοχή δικτύου. Ⓓ Ο αυτόματος φούρνος με γκριλ είναι πιθανώς ελαττωματικός. Επιτρέψτε τον έλεγχο του αυτόματου φούρνου με γκριλ από ειδικό προσωπικό. Ⓔ Ο διακόπτης λειτουργίας ❷ βρίσκεται στη θέση OFF.
Απενεργο-οίηση του αυτόματου φούρνου δεν είναι δυνατή.	Ένα ηλεκτρονικό εξάρτημα είναι ελαττωματικό. Τραβήξτε το βύσμα από την υποδοχή δικτύου και παραδώστε τον αυτόματο φούρνο για έλεγχο από εξειδικευμένο προσωπικό.

Σύμπτωμα	Πιθανή αιτία και διορθωτική ενέργεια
Ο ανεμιστήρας για την κυκλοφορία αέρα δε λειτουργεί.	Ⓐ Ο διακόπτης για την κυκλοφορία αέρα ❺ βρίσκεται στη θέση „0“. Θέστε το διακόπτη ηλεκτρικού για την κυκλοφορία αέρα στη θέση „1“. Ⓑ Ο αυτόματος φούρνος με γκριλ είναι πιθανώς ελαττωματικός. Επιτρέψτε τον έλεγχο του αυτόματου φούρνου με γκριλ από ειδικό προσωπικό.
Το γυαλί θύρας έχει σπάσει ή παρουσιάσει σπασίματα.	Επιτρέψτε την επισκευή του αυτόματου φούρνου με γκριλ από ειδικό προσωπικό.

Εάν ωστόσο μια ελαττωματική λειτουργία δεν διορθώνεται, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα ή στον κατασκευαστή.

Απομάκρυνση

Σε καμία περίπτωση μην πετάτε τη συσκευή στα φυσιολογικά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/Ε.Κ.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απομάκρυνσης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απομάκρυνσης.
Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς.
Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.

Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

Εγγύηση & Σέρβις

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.
Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.
Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

GR Kompernass Service Ελλάδα
Kalothanassi G. Amalia a 10-12 Thiatiron Str.
14231 N.Ionia Athens
Tel.: 210 2790865
Fax: 210 2796982
e-mail: support.gr@kompernass.com

Εισαγωγέας

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Sicherheitshinweise 74

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 75

Lieferumfang 75

Aufstellen 75

Beschreibung 76

Erste Inbetriebnahme 76

Ausschalten und transportieren 77

Ausschalten 77

Transportieren 77

Bedienen 77

Grillen und Backen 77

Grillen und Backen mit Umluft 78

Zubereitungstipps und Rezepte 78

Muffins 78

Hawaiitoast 79

Tiefgefrorene Pizza backen 79

Spritzgebäck 79

Brötchen 79

Baiser 80

Reinigen 80

Technische Daten 81

Fehlfunktionen beseitigen 81

Entsorgen 82

Garantie & Service 82

Importeur 83

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

GRILL- UND BACK-AUTOMAT KH 1139

Sicherheitshinweise

⚠ *Achtung! Gefahr!*

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse des Grill- und Backautomaten nicht öffnen oder reparieren. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt. Lassen Sie den defekten Grill- und Backautomat nur vom Händler oder autorisiertem Fachpersonal reparieren.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse des Grill- und Backautomaten gelangen. Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Darüber hinaus dürfen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, wie z. B. Vasen auf dem Gerät abstellen. Es besteht Brandgefahr und Gefahr eines elektrischen Schlags! Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es reparieren.
- Es dürfen sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Grill- und Backautomaten befinden (z. B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.). Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.
- Berühren Sie niemals die Heizstäbe oder das Sichtfenster während des Betriebs oder bevor der Grill- und Backautomat abgekühlt ist. Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Grill- und Backraum. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Sie könnten sich andernfalls verbrennen.

⚠ *Da Gehäuse und das Sichtfenster in der Glastür während der Benutzung sehr heiß werden, müssen Sie einen Topflappen o. ä. zum Öffnen der Ofenklappe benutzen. Sie können sich andernfalls verbrennen.*

- Lassen Sie den Grill- und Backautomaten nach Gebrauch erst abkühlen, bevor Sie ihn transportieren.
- Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -Stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Sie dürfen keine Verlängerungskabel verwenden.
- Wenn Sie Ihren Grill- und Backautomaten über einen längeren Zeitraum nicht nutzen, müssen Sie ihn vom Stromnetz trennen. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist er vollständig stromfrei.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

Erläuterung der Sicherheitshinweise
In der Bedienungsanleitung finden Sie folgende Kategorien von Sicherheitshinweisen:

⚠ *Gefahr!*
Hinweise mit dem Wort GEFAHR warnen vor möglichen Personenschäden.

⚠ *Achtung!*
Hinweise mit dem Wort ACHTUNG warnen vor möglichen Sach- oder Umweltschäden.

ⓘ *Diese Hinweise enthalten besondere Angaben zum wirtschaftlichen Gebrauch des Grill- und Backautomatens.*

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Er ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Dazu gehört auch die Beachtung aller Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere der Sicherheitshinweise. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Kompernaß übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

Die Verpackung beinhaltet
- den Grill- und Backautomaten KH 1139
- zwei Gitterroste
- ein Backblech
- einen Griff für Gitterrost/Backblech
- Bedienungsanleitung

Aufstellen

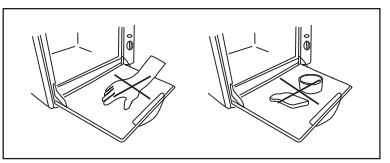
⇨ Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.

⚠ *Brandgefahr!*
Der Abstand zwischen Geräte-Rückseite und Wand sollte mindestens 10 cm, nach oben mindestens 10 cm und seitlich jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Gerät z. B. nicht in Schränke o. ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung des Grill- und Backautomaten möglich und er könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.

⚠ *Brandgefahr!*
Stellen Sie den Grill- und Backautomaten unbedingt auf eine feste, ebene und hitzebeständige Unterlage. Andernfalls besteht Brandgefahr und das Gerät kann beschädigt werden. Darüber hinaus können bei einem weichen Untergrund dauerhafte Abdrücke in der Unterlage entstehen.

⚠ *Gefahr eines Stromschlags!*
Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

⚠ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.



Beschreibung

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Die Umluftfunktion sorgt für eine gleichmäßige und schnelle Verteilung der Wärme im Gerät.

Bedienelemente

❶ Temperaturregler
Stufenlose Einstellung der Temperatur von 100° C bis 250° C

❷ Funktionsschalter für
OFF (Aus),
Oberhitze,
Unterhitze,
Unter- und Oberhitze

❸ Kontrollleuchte (Power)
Leuchtet während des Betriebs

❹ Zeitschaltuhr
Einstellung der gewünschten Back-/Grillzeit von 0 – 60 min.

❺ Kippschalter für Umluft

❻ Glastür mit Griff

❼ Gitterrost

❽ Backblech

❾ Griff für Gitterrost/Backblech

Erste Inbetriebnahme

⇨ Nehmen Sie den elektrischen Grill- und Backautomaten und alle Zubehörteile aus der Transportverpackung.

⚠ *Quetschgefahr!*

Greifen Sie beim Öffnen oder Schließen der Tür nicht in die Türscharniere. Sie könnten sich sonst die Hand quetschen.

⇨ Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von eventuellen Verpackungsrückständen reinigen. Reinigen Sie die Zubehörteile mit einer handwarmen, milden Seifenlauge und trocknen Sie sie anschließend ab.

⇨ Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend sorgfältig.

⇨ Wenn das Gerät innen und außen vollständig trocken ist, stecken Sie den Netzstecker in eine entsprechende Netzsteckdose (230 V~/50 Hz) in der Wand.

⇨ Schalten Sie jetzt das Gerät ohne eingelegtes Zubehör und ohne Grill- bzw. Backgut ein. Lassen Sie die Tür des Geräts vollständig geöffnet.

⇨ Wählen Sie mit dem Temperaturregler ❶ 250° C. Stellen Sie den Funktionsschalter ❷ auf Ober- und Unterhitze.

⇨ Stellen Sie die Zeitschaltuhr ❹ auf 15 Minuten ein.

ⓘ *Das Gerät lässt sich nur mit der Zeitschaltuhr ❹ einschalten. Sobald die Zeitschaltuhr ❹ eingestellt ist, leuchtet die Kontrollleuchte ❸.*

ⓘ *Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei dieser ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Öffnen Sie das Fenster und sorgen Sie für genug Belüftung.*

⇨ Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat, stellen Sie den Funktionsschalter ❷ auf OFF (Aus).

⇨ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzstekkdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

⇨ Säubern Sie den Grill- und Backraum anschließend mit einem leicht mit Wasser befeuchteten Tuch und trocknen ihn ab.

Ausschalten und transportieren

Ausschalten

⇨ Stellen Sie den Funktionsschalter ❷ und die Zeitschaltuhr ❹ auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Transportieren

⇨ Wenn Sie den Grill- und Backautomaten transportieren möchten, lassen Sie ihn zunächst abkühlen.

⇨ Ziehen Sie das Netzkabel aus der Netzsteckdose.

⇨ Wickeln Sie das Netzkabel um die Abspannhaken auf der Geräterückseite.

Bedienen

Grillen und Backen

⇨ Nehmen Sie den Gitterrost ❼ und das Backblech ❽ aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech ❽ mit Butter oder Öl.

⇨ Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ❶. Im Grillbetrieb müssen Sie stets die höchste Temperaturstufe (250° C) wählen.
- Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter ❷ zwischen Oberhitze (z. B. zum Überbacken), Unterhitze (z. B. für Kuchen) oder Ober- und Unterhitze (z. B. für Pizza). Wenn Sie grillen möchten, drehen Sie den Funktionsschalter ❷ stets auf Oberhitze.
- Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr ❹ die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
- Schließen Sie die Glastür ❻.

⇨ Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost ❼ bzw. das Backblech ❽ und schieben Sie es in eine der Schienen. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizelementen des Geräts.

ⓘ *Die gleichmäßigsten Backergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Backblech ❽ bzw. den Gitterrost ❼ in die mittlere Schiene einschieben und die Umluft einstellen.*

⇨ Schließen Sie die Glastür ❻, bevor Sie den Grill- Backvorgang starten.

ⓘ *Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. schließen Sie in diesem Fall die Glastür ❻ nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen: Wenn Sie die Tür vorsichtig zuklappen, rastet sie kurz vor dem Schließen in dieser Position ein.*

⇨ Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr ❹ die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein.

Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

⇨ Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 25 Minuten beträgt, stellen Sie die Zeitschaltuhr ❹ zunächst auf 60 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte ❸ zeigt an, dass Ihr Grill- und Backautomat eingeschaltet ist. Der Schalter der Zeitschaltuhr ❹ bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf OFF (Null) zu.

ⓘ *Hat Ihr Grill- und Backautomat die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente zeitweise ab, um die eingestellte Temperatur zu halten.*

⇨ Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr ❹ zurück auf OFF. Stellen Sie den Funktionsschalter ❷ auf die Position OFF und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Sie hören ein Klingelzeichen und die Kontrollleuchte ❸ erlischt.

ⓘ *Nachdem sich das Gerät abgeschaltet hat, kann die Zeitschaltuhr ❹ noch eine kurze Zeit weiterlaufen.*

⇨ Benutzen Sie zum Herausziehen des Gitterrosts ❼ bzw. Backblechs ❽ immer den mitgelieferten Griff ❾. Um den Gitterrost ❼ heraus zu heben, müssen Sie die kleinen Haken des Griffs ❾ von oben in das Gitter einhaken. Um das Backblech ❽ aus dem Gerät zu heben, müssen die großen Haken des Griffs ❾ am vorderen Rand des Backblechs ❽ eingehakt werden.

⇨ Schalten Sie nach dem Grillen oder Backen den Funktionsschalter ❷ auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder erneut benutzen.

Grillen und Backen mit Umluft

Falls Sie mit Umluft backen oder grillen, können Sie in der Regel auf ein Vorheizen des Grill- und Backraums verzichten. Das Gar- und Bräunungsergebnis ist bei Verwendung von Umluft gleichmäßiger und Sie können den Grill- und Backautomaten auch mit einem Blech und zwei Gitterrosten gleichzeitig bestücken.

Beachten Sie die Zubereitungshinweise in Rezepten bei Verwendung von Umluft.

⇨ Drücken Sie auf den Kippschalter ❺ für die Umluft, bis er in Position „1“ einrastet.

Der Ventilator im Grill- und Backraum arbeitet. Die übrige Bedienung entspricht dem Grillen und Backen ohne Umluft.

Zubereitungstipps und Rezepte

In diesem Kapitel geben wir Ihnen einige Beispiele für die Zubereitung von Speisen. Diese Beispiele sind Empfehlungen. Die Zubereitungsdauer kann variieren.

ⓘ *Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.*

Muffins

Zutaten für vier Personen:

- 1 Tasse Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Ei
- 1 Esslöffel geschmolzene Butter
- 1 Tasse Milch
- 3 Esslöffel Zucker
- Salz
- für verschiedene Varianten zusätzlich Nüsse, zerkleinerte Bananen oder Schokoflocken

Zubereitung:

⇨ Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.

⇨ Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.

⇨ Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.

⇨ Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und bei 200° C mit Oberhitze und Umluft etwa 15 Minuten backen.

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toast:

- 4 Scheiben Toast
- 1 – 2 Esslöffel Remoulade
- 120 g gekochter Schinken
- 1/2 Dose Ananas
- 4 Scheiben Käse zum Überbacken
- Curry

Zubereitung:

⇨ Die Toastscheiben vortoasten.

⇨ Anschließend dünn mit Remoulade bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.

⇨ Jeweils eine Scheibe Ananas auf den belegten Toast legen.

⇨ Mit Curry würzen.

⇨ Danach jeweils eine Scheibe Käse oben auf die Ananas legen.

⇨ Die Hawaiitoasts auf den Gitterrost ❼ legen und im Grill- und Backautomaten auf der mittleren Schiene bei Oberhitze und Umluft ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

⇨ Schieben Sie den Gitterrost ❼ in die mittlere Schiene des Grill- und Backraums.

⇨ Legen Sie die tiefgefrorene Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost ❼.

⇨ Backen Sie die Pizza bei Ober- und Unterhitze und eingeschalteter Umluft ca. 20 Minuten.

⇨ Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben.

Spritzgebäck

Zutaten:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 250 g Mehl (Typ 405)
- 1 Teelöffel Backpulver
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:

⇨ Die Butter schaumig schlagen.

⇨ Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.

⇨ Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.

⇨ Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.

⇨ Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.

⇨ Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ❽ legen.

⇨ Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 – 15 Minuten goldgelb backen.

ⓘ *Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche* ❽.

Brötchen

Zutaten:

- 300 g Mehl (oder Vollkornmehl)
- gut 2 Teelöffel Backpulver
- 200 g Leinsamen
- 1 Ei
- 500 g Quark
- 1 Teelöffel Salz
- je nach Geschmack Kümmel, Zwiebeln, Speck ...

Zubereitung:

⇨ Alles gut durchkneten und kleine Brötchen draus formen.

⇨ Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ❽ legen.

⇨ Bei ca. 180° C ungefähr 30 Minuten backen.

ⓘ *Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche ❽.*

Baiser

Zutaten:

- 1 Eiweiß
- Salz
- 45 g Zucker

Zubereitung:

⇨ Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.

⇨ Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.

⇨ Mit einer kleinen Prise Salz würzen.

⇨ Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.

⇨ Dann auf höchster Stufe steif schlagen.

⇨ Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.

⇨ Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Bachblech spritzen.

⇨ Den Grill- und Backautomaten auf ca. 100° C Umluft vorheizen.

⇨ Das Baiser auf der mittleren Schiene bei ca. 100° C Umluft ca. 2 Stunden backen lassen.

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Reinigen

Ihr neuer elektrischer Grill- und Backautomat verfügt über selbst reinigende Innenwände. Während der Grill- und Backautomat in Betrieb ist, werden Verschmutzungen automatisch entfernt.

⚠ *Gefahr eines elektrischen Schlags!*

Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose bevor Sie den Grill- und Backautomaten reinigen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Gefahr eines elektrischen Schlags!

Tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

⚠ *Achtung!*

Benutzen Sie keine Haushaltsreiniger oder scharfe bzw. spitze Gegenstände, um Verschmutzungen zu entfernen. Dadurch könnten Sie den Grill- und Backautomat und seine speziell beschichteten Innenwände beschädigen.

⇨ Sollten dennoch einmal Verschmutzungen auftreten, können Sie den Grill- und Backautomaten mit einem weichen Tuch, das leicht mit einer milden Seifenlauge getränkt ist, reinigen.

⇨ Reinigen Sie das Backblech ❽ und die Gitterroste ❼ in einer Spülmittellauge. Hartnäckige verschmutzungen lassen Sie einweichen. Spülen Sie die Spülmittelreste mit klarem Wasser ab.

⚠ ***Gefahr eines elektrischen Schlags!***
Bevor Sie das Gerät nach der Reinigung wieder benutzen, muss es vollständig trocken sein. Lassen Sie daher nach der Reinigung die Tür des Gerätes geöffnet.

Technische Daten

Netzspannung: 230 V~/50 Hz
Nennleistung: 1380 W
Innenraumvolumen: 15 Liter

Fehlfunktionen beseitigen

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Grill- und Backautomat heizt nicht auf.	Ⓐ Die Zeitschaltuhr ❹ steht auf OFF. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ❹ auf eine Zeit von größer 0 Minuten (OFF) ein. Ⓑ Eine Haushaltsicherung ist defekt. Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls. Ⓒ Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie eine andere Netzstekkdose aus. Ⓓ Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen. Ⓔ Der Funktionsschalter ❷ befindet sich auf der Position OFF.
Abschalten des Grill- und Backautomaten ist nicht möglich.	Ein elektronisches Bauteil ist defekt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Lüfter für die Umluft funktioniert nicht.	Ⓐ Der Schalter für die Umluft ❺ steht in der Position „0“. Stellen Sie den Kippschalter für die Umluft in die Position „1“. Ⓑ Der Grill- und Backautomaten ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.
Das Türglas ist gebrochen oder weist Risse auf.	Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal reparieren.

Sollte sich eine Fehlfunktion trotzdem nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Hersteller.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie & Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

(DE) **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Gewerbering 14
D-47623 Kevelaer
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz
ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunk)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) **Kompernaß Service Österreich**
Rittenschober KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516
Fax: +43 (0) 7612 626056
e-mail: support.at@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com